

Aus der Region auf den Esstisch

Projekt Nah.Land.Küche bringt regionale Lebensmittel in Schulkantinen

Heuchelheim (con). Regionale Lebensmittel sind in Schulkantinen noch eine Seltenheit. Mit dem Projekt Nah.Land.Küche des Hessischen Umwelt- und Landwirtschaftsministeriums soll sich das im Landkreis Gießen und dem benachbarten Lahn-Dill-Kreis ändern. Gemeinsam bilden die beiden Kreise die Ökonomell-Region Lahn-Dill-Gießen, in der neue Absatzmärkte für bioregionale Produkte geschaffen werden sollen.

In den nächsten Wochen macht sich nun das erste bioregionale Produkt aus dem Projekt auf den Weg in die Großküchen: Biodynkeimnudeln. Der Dinkel für die Nudeln wird im Lahn-Dill-Kreis angebaut, in einer Mühle in Mainz genahmen und in Hadamar zu Nudeln verarbeitet. Danach werden diese an die Großküchen geliefert. Produkte aus der Region mit kurzen Transport-Wegen. Nach und nach sollen noch weitere Lebensmittel ihren Weg zu den Projektpartnern finden: Lieferketten für Kartoffeln, Weißkohl und Kürbisse aus dem Kreis Gießen befinden sich im Aufbau.

Das Projekt Nah.Land.Küche wurde mit dem Ziel gestartet,

die Anteile bioregionaler Lebensmittel in der Schulverpflegung in den 13 hessischen Ökonomell-Regionen zu erhöhen. Unter dem Motto »Die Region im Kochtopf« soll die regionale Landwirtschaft gestärkt und Liefersstrukturen vom Acker bis zur Schulküche aufgebaut werden. »Dank kurzer Lieferwege wird ein Beitrag zum Klimaschutz geleistet und gleichzeitig werden in Schulen gute, gesunde Lebensmittel angeboten«, sagte Hessens Landwirtschaftsministerin Priska Hinz

am Donnerstag bei einem Besuch in Heuchelheim. Hier wurde mit dem Caterer »Tischlein Deck Dich« von der Firma eine Großküche gefunden, die nun die hessischen Dinkelmündeln aus dem Projekt im ihr Angebot aufnimmt.

Aufbau regionaler Märkte

Dabei soll bestehenden Bio-Caterern keine Konkurrenz gemacht werden, wie Marie-Charlotte Zeibig für die Öko-

modell-Region erklärt: »Es geht gerade darum, Küchen zu finden, die nicht biozertifiziert sind und diese zu bewegen, bioregionale Produkte in ihrer Sortiment aufzunehmen.« Dazu bietet das Projekt Bereitstellungen für Interessierte an. Die im Zuge des Projekts entwickelten Produkte und Lieferketten sollen auch Betrieben offenstellen, die nicht zu den Projektpartnern zählen.

Probleme bereitete anfanglich die Auswahl möglicher Produkte. Denn Großküchen haben besondere Anforderungen für die Produkte, die sie verwenden. »Gemüse muss für die Weiterverarbeitung vorbereitet sein, Kartoffeln geschält und geschnitten, um verwertbar zu sein«, erklärte der hauptamtliche Kreisbeigeordnete Christian Zuckermann beim Besuch in Heuchelheim. Nicht der Bezug der Lebensmittel durch heimische Landwirte stelle ein Problem dar, sondern die vorbereitenden Arbeiten für die Großküchen: »Es gibt nur wenige Anbieter in der Region, die so etwas machen. Und das Gemüse einmal quer durch Hessen oder die Republik hin- und wieder zurückzukarren, bringt auch nichts.«



Das Projekt Nah.Land.Küche hat das Ziel, den Anteil bioregionaler Lebensmittel in der Schulverpflegung zu erhöhen.

SYMBOLFOTO: DPA