

Lebenshilfe-Versorgerküche wird regionaler

Kooperation mit Rindfleisch-produzierendem Familienbetrieb „Biohof 7“ aus Schernebeck für mehr Nachhaltigkeit

Tangerhütte (bsh) • 500 bis 600 Mittags-Portionen verlassen die Küche der Lebenshilfe-Werkstätten pro Tag. Darunter sind viele Portionen für Kindertagesstätten in der ganzen Region, aber auch rund 150 Portionen für die behinderten und nichtbehinderten Mitarbeiter der Lebenshilfe selbst.

Das Thema Nachhaltigkeit und Verpackungsmüll ist eines, das die elf Mitarbeiter des Küchenteams um Bereichsleiterin Sandra Troeger in ihrem Alltag immer wieder beschäftigt. Mit einer regionalen Kooperation bei der Rindfleischversorgung geht es nun einen weiteren Schritt in Richtung Nachhaltigkeit.

Der Schernebecker Biohof 7, den es in dieser Form mit Schlachtbetrieb seit 2018 gibt, liefert seit etwa drei Jahren regelmäßig Knochen, aus denen Brühen und Soßen gekocht werden. Neuerdings werden auch Hackfleisch und Geschnetzeltes aus Schernebeck



In der Küche der Lebenshilfe in Tangerhütte wird jetzt regionaler gekocht: Steffen Skirat und Ariana Herms (von rechts) präsentieren Bolognese und Produkte aus Schernebeck. Sandra Troeger, Tobias Kranz, Marina Horn, Stefanie Klinzmann und Melanie Müller gehören mit zum Küchenteam.

Foto: B. Schulze

kommen und die Gerichte daraus, die dann auf der Karte stehen, sind auch als regional gekennzeichnet.

Die Idee kam aus dem Mitarbeiter-Team, berichtet Sandra Troeger. Die erste Lieferung wurde in der Vorwoche freudig in Empfang genommen. Weil

die Versorgerküche der Lebenshilfe in Tangerhütte ihre Speisepläne mindestens vier bis acht Wochen im Voraus erstellt, sei die Zusammenarbeit auch für den Biohof 7 gut planbar, sagt die Bereichsleiterin.

Immerhin wird in Schernebeck nur zweimal im Monat

ein Rind geschlachtet. Die artgerecht gehaltenen Tiere der Rassen Angus und Charolais leben auf Weiden direkt am Hof.

Ein langer Transport zum Schlachthaus entfällt, verwertet wird das ganze Tier. Und weil das so ist, wirbt Hofbetrei-

berin Ariane Herms auch immer wieder für die „Nebenprodukte“, die bei der Schlachtung anfallen - Rinderfett etwa.

Das habe einen extrem hohen Siedepunkt und sei sogar zum Frittieren als Ersatz für das aktuell oft fehlende Sonnenblumenöl verwendbar, erklärte sie bei ihrem Besuch vor Ort. Solche Tipps nehmen die Mitarbeiter der Lebenshilfe-Küche gerne auf, kommen sie doch am Ende ihren Kunden zugute.

Die können nach der Coronapandemie inzwischen auch wieder von außen zum Essen in die Lebenshilfe kommen.

Der Standard-Essenpreis liegt trotz Kostensteigerungen bei den Lebensmitteln aktuell stabil bei 3,80 Euro, für Lebenshilfe-Mitarbeiter gibt es einen Rabatt.

Preissteigerungen müssten zwar im Auge behalten werden, aber eine kurzfristige Erhöhung sei nicht geplant, so Sandra Troeger.