



BESCHAFFUNG

Nachhaltige Erfolgsrezepte

Frühsommer im Rheinisch-Bergischen: Im Hof der Jugendbildungsstätte Haus Altenberg wird gefeiert. Gut gelaunt stehen die Gäste einer Hochzeitsfeier an Stehtischen und essen. Dafür, dass alle Gäste satt werden, sorgt Daniel Schüngel, der seit fast fünf Jahren Küchenchef des Tagungshauses in Odenthal ist.

Essen im Haus Altenberg, das heißt regional und nachhaltig essen: „Mein Traum ist es, alles, was wir in der Küche an Lebensmitteln benötigen, aus einem Portfolio von fünfzig bis sechzig Kleinstanbietern aus dem Umkreis beziehen zu können“, sagt Schüngel.

Die Beschaffung der Lebensmittel hat Schüngel gemeinsam mit seinem Küchenteam größtenteils umgestellt. „Die

ersten kleinen Schritte sind wir schon 2017 gegangen. Da haben wir einen Bauern gefunden, von dem wir seitdem unser Fleisch beziehen.“ Die gute Kooperation hat sich herumgesprochen und schon bald wurden Schüngel Bäckereien und Obsthöfe empfohlen: „Die Zusammenarbeit mit kleinen Produzenten ist für mich gelebte Zusammenarbeit. Das ist anders, als einfach beim Großhandel anzurufen und für den nächsten Monat tonnenweise Lebensmittel zu bestellen.“

Dass der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln einen wichtigen Beitrag für den Schutz und den Erhalt der Schöpfung leisten kann, leben Daniel Schüngel und das Küchenteam in Odenthal vor. „Wenn ich erzähle, wie ich arbeite, sagen manche: ‚Du spinnst!‘ Klar, man kann bereits verarbeitete Produkte viel günstiger einkaufen“, berichtet Schüngel. Das entspreche aber nicht seiner Überzeugung: „Stattdessen kaufen wir beispielsweise die gesamte Tomatenernte von unserem Bauern. Die Tomaten kochen wir dann ein. Wenn ich dann im Winter das Glas aufmache, ist das so, als hätte ich den Sommer eingefangen. Sicher, das verlangt natürlich mehr Aufwand und kostet auch ein bisschen mehr Geld.“ Doch die nachhaltige Unterstützung der Produzierenden vor Ort und das Kochen von regionalen und saisonalen Gerichten, davon ist Schüngel überzeugt, „das ist der richtige Weg“. Der richtige Weg für Altenberg und künftig für immer mehr Küchen im Erzbistum Köln.

