



KANTINE ZUKUNFT BRANDENBURG

Zukunftsfähige Transformation
der Brandenburger
Gemeinschaftsgastronomie



KANTINE
ZUKUNFT
BRANDENBURG

INHALT

4 VORWORT

7 ÜBER DAS PROJEKT

- 10 Entstehung des Projekts und Laufzeit
- 11 Die Kantinen-Werkstatt
- 16 Das Team der *Kantine Zukunft Brandenburg*

18 EINRICHTUNGEN 2023/2024

- 22 Porträt: Das Studierendenwerk Ost:Brandenburg
- 24 Porträt: Die Archimedes Grundschule in Forst
- 26 Porträt: Die GSG Havelland Klinik Nauen

28 PFANNENWENDER UND GUMMISTIEFEL

- 30 Am besten lernt man in der Praxis – Kochworkshops
- 35 Kantinen vernetzen
- 42 Unterwegs mit *Kantine Zukunft Brandenburg*
- 49 Mit den richtigen Werkzeugen zur Veränderung

62 SO SCHMECKT BRANDENBURG

75 ÜBER DIE PROJEKTTRÄGERIN SPEISERÄUME

78 IMPRESSUM

VORWORT

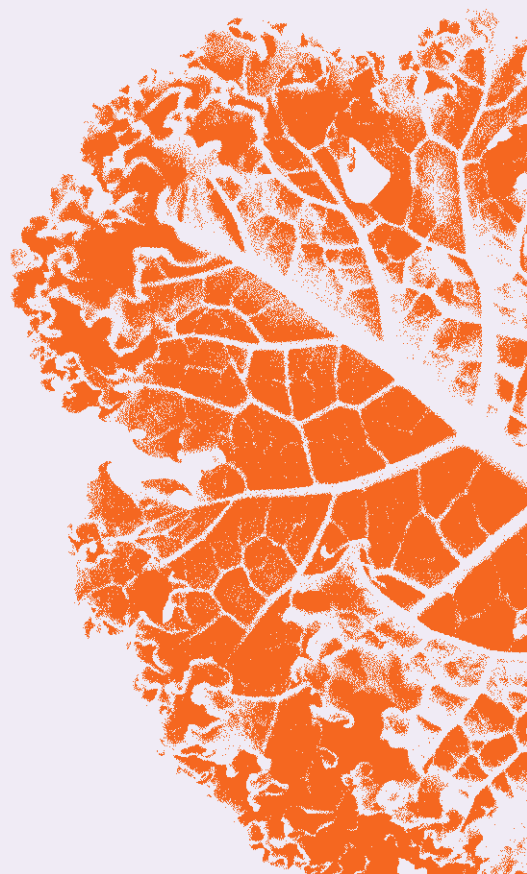
Liebe Leserinnen und Leser,

Brandenburg ist Vorreiter! Nach 21 Monaten intensiver Projektarbeit können wir voller Stolz feststellen, dass das Bundesland auf dem Weg zu einem nachhaltigen Ernährungssystem beeindruckende Fortschritte erzielt hat – insbesondere in der Gemeinschaftsgastronomie. Die durchweg positive Resonanz auf das Projekt *Kantine Zukunft Brandenburg* hat uns von Anfang an motiviert. Sie zeigte, dass Brandenburg die Herausforderungen der Zeit erkannt hat. Schon unsere ersten Veranstaltungen machten deutlich: Die Region ist entschlossen, die Gemeinschaftsgastronomie zukunftsfähig zu gestalten.

Warum gerade die Gemeinschaftsgastronomie? Sie spielt eine Schlüsselrolle in der Transformation unseres Ernährungssystems. Täglich essen rund 16 Millionen Menschen in Deutschland in der Gemeinschaftsgastronomie. Dieses tägliche Volumen bietet eine einzigartige Chance. Neben regionaler, gesunder Ernährung und mehr Zufriedenheit kann die Gemeinschaftsgastronomie durch nachhaltige Speisepläne und ökologische, saisonale Produkte wichtige Impulse setzen. Ressourcenschonendes Arbeiten verstärkt diesen Effekt zusätzlich.

Genau hier setzte das Projekt an. Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen die wichtigsten Erkenntnisse und Erfolge aus der Projektlaufzeit vorstellen. Doch das ist nicht alles. Sie finden darin auch konkrete Ansätze und Inspirationen für die Praxis. Das Ziel ist es, Küchenteams, Kommunen, Initiativen für gesunde Ernährung und Betrieben Mut zu machen, die Gemeinschaftsgastronomie nachhaltig und gleichzeitig wirtschaftlich zu gestalten.

Werden Sie Teil dieses Wandels und gestalten Sie die Zukunft unserer Ernährung aktiv mit – für die Menschen, die Umwelt und eine lebenswerte Zukunft in Brandenburg und darüber hinaus.







ÜBER DAS PROJEKT

Die heutige Gemeinschaftsgastronomie muss vielen Anforderungen gerecht werden, die von verschiedenen Seiten an sie herangetragen werden. Gäste wünschen sich vor allem leckere, sättigende Gerichte, die schnell und preiswert verfügbar sind. Gesellschaftlich wird der Anspruch gestellt, dass diese Angebote zudem nachhaltig sowie möglichst regional und saisonal gestaltet sind. Darüber hinaus müssen Betriebe innerhalb gesetzter Budgets und Verträge sowie mit begrenzten personellen Ressourcen möglichst effizient arbeiten.

Das Projekt *Kantine Zukunft Brandenburg* unterstützte die Gemeinschaftsgastronomie in Brandenburg dabei, diesen vieldimensionalen und komplexen Anforderungen gerecht zu werden. Die Motivation des Projektes war es, die Brandenburger Gemeinschaftsgastronomie dabei zu unterstützen, sich zukunftsfähig aufzustellen.

ZUKUNFTSFÄHIGKEIT BEDEUTET IN DIESEM KONTEXT:

1 HANDWERK

Küchenteams arbeiten mit weniger Convenience-Produkten und vorgefertigten Komponenten und widmen sich damit ihrem ursprünglich erlernten Handwerk.

2 QUALITÄT

Küchenteams sind durch bessere Lebensmittelqualität und mehr Handwerk zufriedener und bleiben dadurch länger im Beruf, was dem Fachkräftemangel entgegenwirkt.

3 AUTHENTIZITÄT

Gäste erhalten das, wofür sie in die Kantine kommen: leckeres, nahrhaftes Essen.

4 ÖKOLOGISCHE BEWIRTSCHAFTUNG

Lokale Böden profitieren von ökologischer Bewirtschaftung.

5 SICHERHEIT

Produzenten/Produzentinnen und Verarbeiter/Verarbeiterinnen aus der Region bekommen einen sicheren Absatzmarkt für ihre Produkte, wodurch die Wirtschaft gestärkt wird.



Brandenburg hat gute Voraussetzungen für eine zukunftsfähige Gemeinschaftsgastronomie. Dazu gehört unter anderem ein hoher Anteil an biologischer Landwirtschaft, insbesondere im Getreideanbau und in der Viehzucht. Im Jahr 2023 wurden 17,3 % der Fläche Brandenburgs ökologisch bewirtschaftet. Eine Vielzahl an Akteuren und Akteurinnen setzt sich für ein nachhaltiges Ernährungssystem in Brandenburg ein. Dazu gehören die Vernetzungsstelle Brandenburg, der Ernährungsrat Brandenburg sowie seine lokalen Ableger, die Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e. V., das Forum ländlicher Raum – Netzwerk Brandenburg und viele weitere. Darüber hinaus gibt es viel Engagement aus der Landwirtschaft: Veranstaltungen wie Marktinformationsgespräche, Workshops zur Entwicklung von Wertschöpfungsketten, die Ökopraxistage und das Netzwerk der Demonstrationsbetriebe für den

Ökolandbau fördern den Austausch und die Beteiligung der gesamten Wertschöpfungskette.

Die Zusammenarbeit während der Projektlaufzeit hat gezeigt, dass auch die Brandenburger Küchenteams sehr motiviert sind, ihre Küchenkonzepte neu zu denken. Doch gerade in einem fordernden Küchenalltag fehlt oft die Zeit, sich selbstständig weiterzuentwickeln und neue Potenziale zu erschließen.

Hier setzte die *Kantine Zukunft Brandenburg* an: Im Beratungsprogramm Kantinen-Werkstatt erhielten Küchenteams die notwendige Unterstützung und Begleitung, um nachhaltige, zukunftsorientierte Verpflegungskonzepte zu entwickeln. So leistete das Projekt seinen Teil für eine zukunftsfähige Brandenburger Gemeinschaftsgastronomie.



ENTSTEHUNG UND LAUFZEIT

Die Grundlage für die *Kantine Zukunft Brandenburg* bildete die Ernährungsstrategie Brandenburg. Die *Kantine Zukunft Brandenburg* war dabei ein zentraler Bestandteil eines umfassenden Maßnahmenkatalogs zur Förderung eines nachhaltigen Ernährungssystems im Land. Die Strategie, die unter dem Leitbild „Brandenburg ernährt sich nachhaltig: gesund, regional, vielfältig, fair!“ steht, wurde 2019 im Koalitionsvertrag der Landesregierung als ein zentrales Ziel verankert und dient als strategischer Handlungsrahmen.

In einem Workshop-Prozess der fachlich betroffenen Ressorts der Landesregierung wurde unter Federführung des Ministeriums für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg (MSGIV) und unter Berücksichtigung der Empfehlungen des Ernährungsrats Brandenburg ein Strategiekonzept erstellt. Darauf folgte ein breiter Beteiligungsprozess, der lokale, regionale und überregionale Akteure und Akteurinnen der gesamten Wertschöpfungskette einbezog. Die Ergebnisse dieser intensiven Zusammenarbeit flossen in die finale Strategie ein.

Die Ernährungsstrategie Brandenburg verfolgte dabei drei Hauptziele: Sie gestaltet Ernährungsumgebungen in Brandenburg nachhaltig und gesundheitsfördernd, befähigt

Akteure und Akteurinnen entlang der gesamten Wertschöpfungskette und stärkt die Ernährungskompetenz der Brandenburger und Brandenburgerinnen.

Die Gemeinschaftsgastronomie nimmt für die Erreichung dieser Ziele eine zentrale Rolle ein, da sie viele Menschen für eine Transformation des Ernährungssystems im Land Brandenburg erreicht. Als eine von 25 Maßnahmen der Ernährungsstrategie bewilligte der Landtag Brandenburg als Haushaltsgesetzgeber mit dem Doppelhaushalt 2023/24 jeweils 600.000 Euro zusätzliche Mittel für das Projekt *Kantine Zukunft Brandenburg*, um Kantinen praxisbezogen zu beraten. Seitdem hat das Projekt Küchenteams der Brandenburger Gemeinschaftsgastronomie begleitet und sie mit einem kostenfreien Beratungsprogramm dabei unterstützt, ihre Verpflegungsangebote innerhalb des gegebenen Budgets regionaler, abwechslungsreicher und gesünder zu gestalten. Innerhalb von 21 Monaten konnten bereits mit 29 Küchenteams erfolgreiche Transformationen umgesetzt und bedeutende Schritte erreicht werden. Diese Broschüre gibt einen Überblick über die Arbeit der *Kantine Zukunft Brandenburg*, stellt die Arbeitsweise und Methoden vor und berichtet von Veranstaltungen sowie motivierten Küchenteams, die zeigen, wie die Gemeinschaftsgastronomie in Brandenburg zukunftsorientiert gestaltet werden kann.

DIE KANTINEN-WERKSTATT

Das Herzstück der *Kantine Zukunft Brandenburg* ist die Kantinen-Werkstatt. Das praktische Beratungsprogramm konzentriert sich in den Küchen der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie auf Einkauf, Speiseplanung, Angebot, Handwerk und die Befähigung der Küchenteams, die Transformation motiviert umzusetzen. Im Rahmen der Kantinen-Werkstatt unterstützen wir mit unserer Expertise, speziell entwickelten Werkzeugen sowie Hospitationen und Workshops die Weiterentwicklung in den Kantinen – direkt in den Einrichtungen und in Schulküchen in der Region. Die Begleitung dauerte je nach Einrichtungsgröße und Komplexität zwischen sechs und zwölf Monate und war für die Einrichtungen kostenlos. Die Teilnahme an der Kantinen-Werkstatt stellte sicher, dass die Kantinen den Anforderungen einer nachhaltigen und gesunden Ernährung Schritt für Schritt gerecht werden und ihren Gästen ein attraktives und schmackhaftes Angebot bieten können.

Dafür ist ein hoher Bio-Anteil innerhalb des bestehenden Budgets ein zentraler Faktor. Ein einfaches Austauschen konventioneller Zutaten durch Bio-Produkte ist nicht ohne Mehrkosten möglich. Stattdessen sind grundlegende Veränderungen im Einkauf, in der Speiseplanung und im Kochprozess nötig. Genau dabei unterstützte das Team der *Kantine Zukunft Brandenburg* im Rahmen der Kantinen-Werkstatt. Wir begleiteten die Küchenteams individuell und praxisnah, angefangen bei der Einkaufsplanung bis hin zur Umsetzung auf dem Teller. Unser Ziel war es, eine neue Kantinen-Kultur zu etablieren, die langfristig Bestand hat.

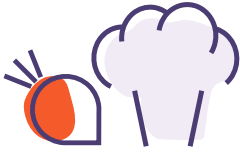
Die Trainer vermittelten wichtige Kenntnisse für den Einsatz bio-regionaler Lebensmittel, ermutigten die Küchenteams dazu, Veränderungen zu wagen, und begleiteten sie dabei individuell. Sie verfügen über langjährige Erfahrung



in der Gemeinschaftsgastronomie, was die Voraussetzung für eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe ist. Dabei nutzten sie speziell von und für die *Kantine Zukunft Brandenburg* entwickelte Methoden und Materialien. Teilnehmende der Kantinen-Werkstatt konnten auf eine Reihe von Arbeitshilfen zurückgreifen, darunter ein Speiseplaner, ein Kostenüberschussrechner und eine umfangreiche Rezeptdatenbank mit speziell für Kantinen entwickelten Gerichten. Zum Abschluss der Kantinen-Werkstatt erhielten die Küchenteams eine Auszeichnung oder ein Teilnahmezertifikat, um ihre Arbeit zu würdigen und kommunizieren zu können.

GRUNDSÄTZE

Die *Kantine Zukunft Brandenburg* orientiert sich in ihrer Arbeit an zehn Grundsätzen, die den Weg zu einer zukunftsfähigen Gemeinschaftsgastronomie weisen.



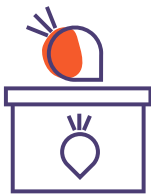
Basis des Kantinenessens sind unverarbeitete, pflanzliche Rohstoffe. Vor allem Gemüse.



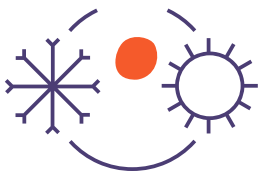
Ein vielseitiger Einsatz von Getreide, Hülsenfrüchten und Kartoffeln sättigt und nährt.



Fisch, Fleisch und Milchprodukte sind wertvolle Ergänzungen.



Kochhandwerk, Frische und Einfachheit ziehen wir Vorverarbeitetem vor.



Das Angebot spiegelt, durch die Produkte der aktuellen Saison, auch die Region wider.



Kantinen-Klassiker werden neu interpretiert und ein modernes, zielgruppenorientiertes Speiseangebot umgesetzt.



Gutes, leckeres Essen für die Gäste – gesund für Mensch und Umwelt.



Deutlich mehr biologische Zutaten innerhalb bestehender Budgets.



Spitze Kalkulation und ein schmaleres Angebot reduzieren Lebensmittelabfälle.



Prozesse anstoßen, Küchenteams befähigen, Unterstützung bieten und den Wandel praktisch begleiten, mit dem Blick von außen, innovativen Werkzeugen und Know-how.

AUSZEICHNUNGSKRITERIEN



Die Ergebnisse der Kantinen-Werkstatt sprechen in der Regel für sich: zufriedener Gäste und Küchenteams! Erfolge sollen jedoch auch belegt und gefeiert werden. Die Zusammenarbeit endete daher mit einer umfangreichen Abschlussauswertung, die zeigte, ob die gemeinsam gesteckten Ziele erreicht wurden. Besonders erfolgreiche Küchen wurden ausgezeichnet und erhielten damit eine weitere Bestätigung für ihre substanziellen Neuerungen. Dabei machten die Kriterien der Auszeichnung deutlich, dass es im Beratungsprozess um weit mehr als nur den vermehrten Einsatz von Bio-Lebensmitteln geht. Auch in Kantinen, die aus verschiedenen Gründen nicht alle Kriterien erfüllen konnten, gibt es große Erfolge zu verzeichnen und viel zu feiern: Denn auch kleine Schritte haben große und langfristige Wirkung und bringen Veränderungen in Gang.

Auszeichnungskriterien

Höhere Produktqualität:

mindestens 60 % Bio-Anteil

Handwerkliche Verarbeitung:

maximal 10 % hochverarbeitete Fertigprodukte

mindestens 60 % unverarbeitete Rohprodukte

Nachhaltigkeit & Gesundheit:

mindestens 60 % pflanzliche Produkte

mindestens 60 % vegetarische Gerichte

VORTEILE FÜR TEILNEHMENDE KÜCHEN

INSPIRATION FÜR DIE KÜCHENTEAMS

Gemeinsam mit den erfahrenen Trainern lernten die Küchenteams, ein zeitgemäßes Speiseangebot zu gestalten, das auf den Einsatz von pflanzlichen Rohprodukten setzt und durch vereinfachte Prozesse schnell und einfach umgesetzt werden kann. In den Koch-Workshops erhielten die Küchenteams umfangreiches Wissen und Inspiration für neue Gerichte und Zubereitungsweisen. Unsere Rezeptdatenbank lieferte zudem Ideen für ein abwechslungsreiches Speiseangebot.

GENUSS FÜR DIE GÄSTE

Die Gäste genießen ein nachhaltiges, zukunftsfähiges Speiseangebot, das richtig gut schmeckt. Dank soliden Kochhandwerks und hohem Anteil frischer Lebensmittel können Kantinen mit der Unterstützung noch bessere Gerichte anbieten. Die Herkunft der Lebensmittel wird transparenter und der Einsatz von mehr Bio-Produkten sorgt für eine höhere Lebensmittelqualität. Ein verschlanktes Angebot kann zudem die Wartezeiten an der Ausgabe verkürzen.

WANDEL AUF VIELEN EBENEN

Von den Veränderungen profitiert sowohl die Umwelt als auch die Einrichtung. Ein hoher Anteil bio-regionaler Lebensmittel im Speiseplan stärkt die regionale Landwirtschaft und kann einen Beitrag zur Nachhaltigkeit der Branche leisten. Denn eine höhere Nachfrage nach biologischen Lebensmitteln setzt Anreize für eine Umstellung auf biologische Landwirtschaft. Ein zukunftsfähiges Speiseangebot bedeutet für die Einrichtung Alleinstellungsmerkmale und macht sie sowohl für Gäste als auch Angestellte attraktiv. Durch die Beratung konnten motivierte Teams frischen Wind in die Küchen bringen und für eine positive Atmosphäre sorgen. Während der gesamten Zusammenarbeit wurde die wirtschaftliche Planbarkeit im Prozess gewährleistet.

DAS TEAM DER KANTINE ZUKUNFT BRANDENBURG

Um die Botschaften und Methoden der *Kantine Zukunft Brandenburg* in die *Brandenburger Gemeinschaftsgastronomie* zu tragen, arbeitete ein multidisziplinäres Team Hand in Hand.

Das Projektteam bestand aus sieben Trainern, die allesamt ausgebildete Köche sind. Als Leiter des Trainerteams übernahm **Manuel Poschadel** neben seiner Arbeit in den Küchen wichtige Koordinationsaufgaben. Daneben standen **Robert Geßner, Karsten Schwarzenberg, Heiko Seirig, Ingmar Peinemann, Josef Dengler** und **Stefan Endres** mit den Küchenteams gemeinsam am Herd, werteten Einkäufe aus und vermittelten neue Kochpraktiken. In enger Zusammenarbeit mit den teilnehmenden Küchenteams der Kantinen-Werkstatt sorgten sie für eine zukunftsfähige Weiterentwicklung der Brandenburger Gemeinschaftsgastronomie. Neben der direkten Arbeit in den teilnehmenden Küchen gaben sie ihr Wissen auch in themenbezogenen Koch-Workshops weiter. Das Trainer-team erhielt Unterstützung von **Zoë Gaßmann** als Werkstudentin.

Abseits der Küchen war **Olga Graf** als Projektleiterin verantwortlich für die Konzeption, strategische Weiterentwicklung und Umsetzung des Projekts. Gemeinsam mit der stellvertretenden Projektleiterin **Marina Kaluza** und Projektmanagerin **Laura Berkenberg** sorgten sie dafür, dass alles Administrative rund läuft. Die drei konzipierten und organisierten Veranstaltungen, verwalteten Projektmittel, organisierten Kampagnen und Kooperationen, betreuten den Vertrieb des Beratungsprogrammes und leisteten strategische Netzwerkarbeit im Bundesland. **Fanny Döke** kümmerte sich um Personal, Buchhaltung und Finanzen.



Olga Graf –
Projektleiterin



Marina Kaluza –
stellvertretende Projektleiterin

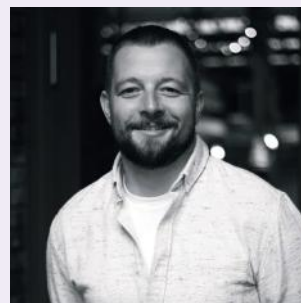
Um die erfolgreichen Geschichten aus dem Projekt wirksam in die Öffentlichkeit zu tragen und die Küchenteams sichtbar zu machen, wurden sie von **Antonia Vollbrecht** in der Kommunikation unterstützt. Sie schrieb Texte für Publikationen, koordinierte die Pressearbeit und betreute die Social-Media-Kanäle. Für das Projektdesign und damit auch alle Kommunikationsmedien unterstützte **Anastasia Eggers** als Grafikerin das Team.



Manuel Poschadel –
Leiter des Trainerteams



Fanny Döke –
Personal und Finanzen



Karsten Schwarzenberg –
Küchentrainer



Robert Geßner –
Küchentrainer



Ingmar Peinemann –
Küchentrainer



Josef Dengler –
Küchentrainer



Asia Eggers –
Grafikdesignerin



Zoë Gaßmann –
Werkstudentin im Trainerteam



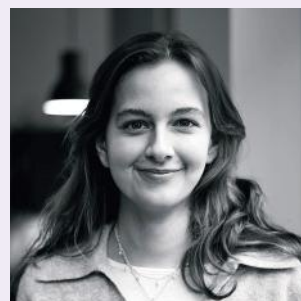
Heiko Seirig –
Küchentrainer



Stefan Endres –
Küchentrainer



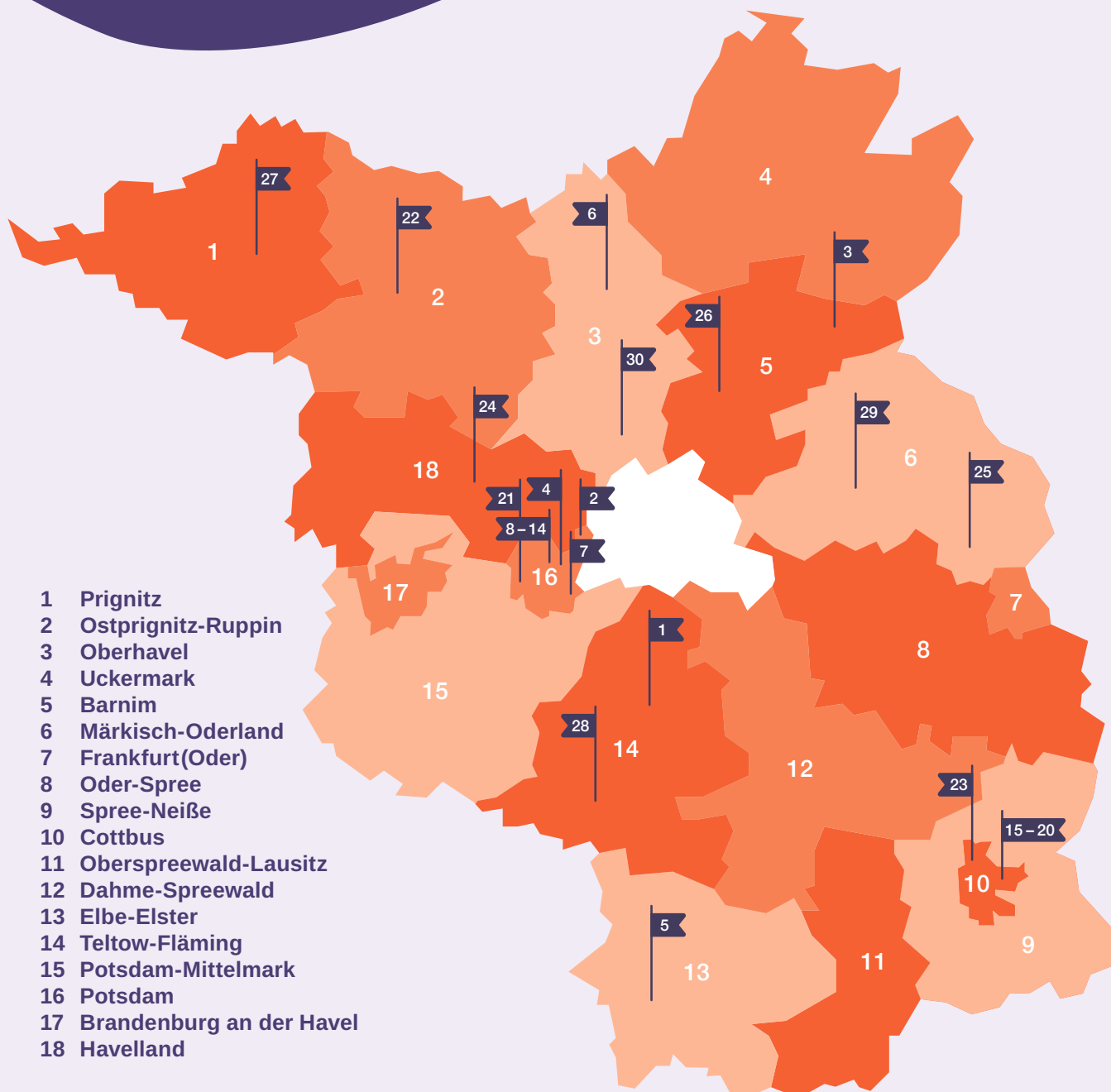
Laura Berkenberg –
Projektmanagerin



Antonia Vollbrecht –
Öffentlichkeitsarbeit

EINRICHTUNGEN

“So vielseitig wie Brandenburg”



Kitas

- 1 Kita Kinderland Ludwigsfelde (Teltow-Fläming)
- 2 Kita Sausewind Potsdam (Potsdam)

Schulen

- 3 Freie Montessorischule Barnim (Barnim)
- 4 Waldorfschule Werder (Potsdam)
- 5 Archimedes Grundschule (Elbe-Elster)

Jugendeinrichtungen

- 6 Jugendhilfe Fürstenberg (Oberhavel)
- 7 Mäander Jugendhilfe (Potsdam)

Betriebsgastronomien

Studierendenwerk West:Brandenburg (7 Mensen):

- 8 Mensa „Golm“
- 9 Mensa „Am neuen Palais“
- 10 Mensa „Griebnitzsee“
- 11 Mensa „Filmuniversität“
- 12 Mensa „Kiepenheuerallee“
- 13 Mensa „Brandenburg“
- 14 Mensa „Wildau“

Studierendenwerk Ost:Brandenburg (6 Mensen):

- 15 Mensa „Mensa Zentralkampus Cottbus“
- 16 Mensa „Waldcampus Eberswalde“
- 17 Mensa „Sachsendorf“
- 18 Mensa „Senftenberg“
- 19 Mensa „Frankfurt (Oder)“
- 20 Mensa „Stadtcampus Eberswalde“
- 21 Landtag Brandenburg

Kliniken

- 22 Salus Klinik Lindow (Ostprignitz-Ruppin)
- 23 Carl-Thiem-Klinikum (Cottbus)
- 24 GSG Havelland Klinik (Nauen)

Mischformen

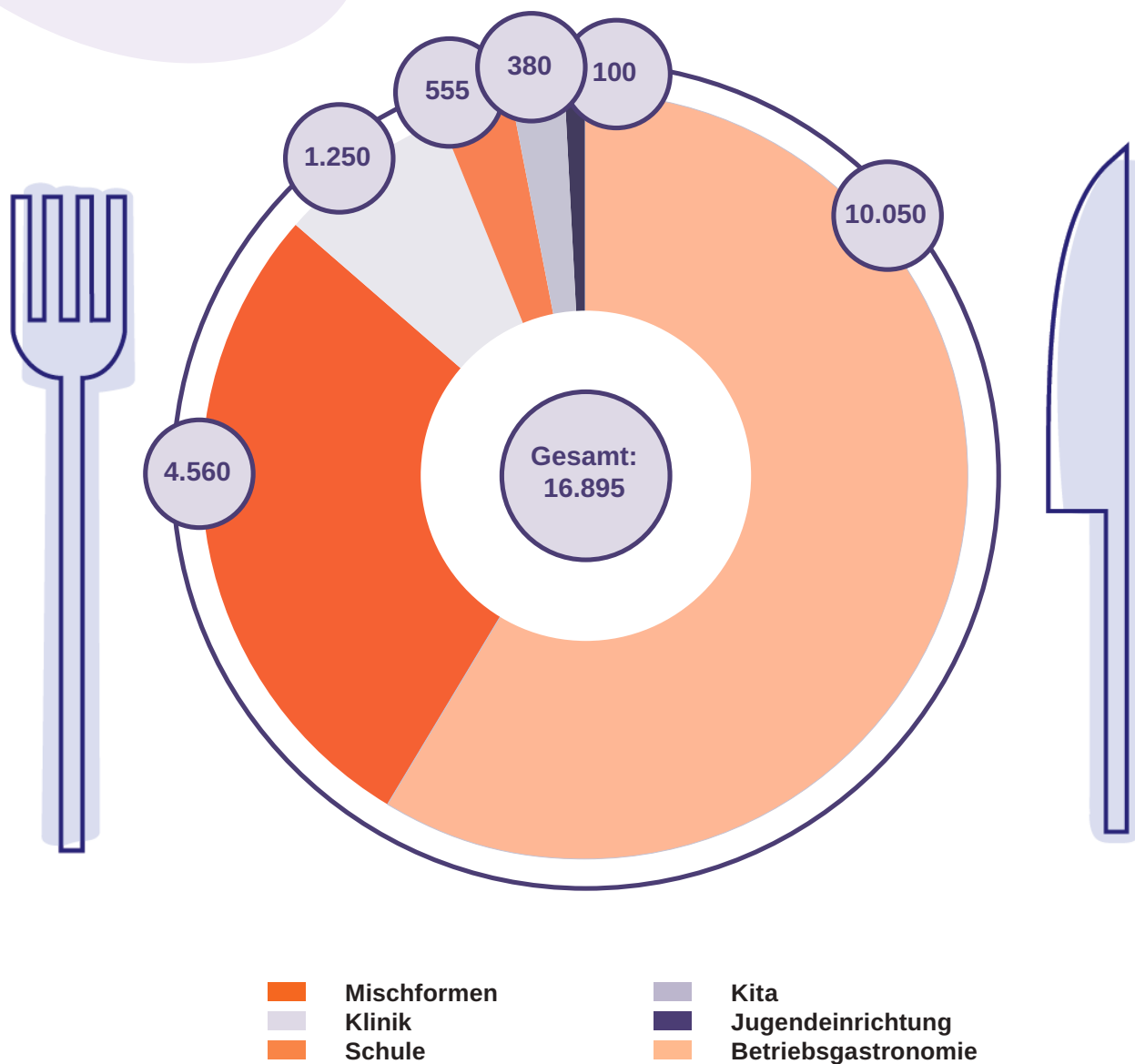
- 25 Schloss Trebnitz (Märkisch Oderland)
- 26 Hoffnungstaler Stiftung Lobetal (Barnim)
- 27 Lebenshilfe Prignitz e. V. (Prignitz)
- 28 Luba GmbH (Teltow-Fläming)
- 29 AWO Brandenburg, Pflegeheim Seelow* (Märkisch-Oderland)

Im Jahr 2024 haben 29 Küchen an der Kantinen-Werkstatt der *Kantine Zukunft Brandenburg* teilgenommen und sich auf den Weg zu einer zukunftsfähigen Gemeinschaftsgastronomie gemacht.

Unsere Partnerküchen waren in ganz Brandenburg angesiedelt: In acht Landkreisen und zwei kreisfreien Städten haben sich Einrichtungen zur Teilnahme angemeldet. Mit dabei waren zwei Kitas, zwei Schulen, drei Jugendeinrichtungen, drei Betriebsgastronomien, drei Kliniken und fünf weitere Einrichtungen, die Mischformen (z. B. Senioreneinrichtung, Catering) sind.

PORTIONEN JE EINRICHTUNG

Gemeinsam haben die teilnehmenden Küchen in Brandenburg viel bewegt: 16.895 Teller werden täglich in den Einrichtungen ausgegeben, die jetzt regionaler, biologischer, gesünder und saisonaler sind.



A close-up photograph of a chef's hands in a kitchen setting. The chef is wearing a grey jacket with a name tag that reads 'KOLLEKTIV ZUKUNFT' and a silver watch. They are using a spoon to add a dollop of white cheese to a plate of food. The plate contains orange cubes, brown lentils, and other ingredients. In the background, there is a stainless steel sink and a pot with a wooden handle.

VIELE TELLER

So divers wie unsere Partnerküchen,
so auch ihre Voraussetzungen und
Herausforderungen. Ein paar Ausgewählte
möchten wir im Detail vorstellen.



PORTRAIT: DAS STUDIERENDEN- WERK OST:BRANDENBURG

Das Studierendenwerk Ost:Brandenburg ist mit durchschnittlich 2.900 Portionen pro Tag eine der größten Einrichtungen, die 2024 an der Kantinen-Werkstatt teilnahmen. In sechs Mensen werden Studierende, Mitarbeitende und Gäste von zwei Universitäten und einer Hochschule versorgt. Die Zusammenarbeit mit Küchentrainer Robert Geßner begann im Januar 2024 mit der Mensa des Zentralkampus, aber bald wurde die Weiterentwicklung auf alle Mensen des Studierendenwerks Ost:Brandenburg ausgeweitet. Das Küchenteam der Mensa am Zentralkampus in Cottbus war zudem Teil unserer Aktionstage „So schmeckt Brandenburg!“.

„Die Kantine Zukunft Brandenburg hat uns genau die Impulse gegeben, die wir gebraucht haben, um unseren Bio-Anteil deutlich zu steigern. Wir haben in den letzten Monaten sehr viel erreicht: Leicht in Zahlen messbar ist der Bio-Anteil, den wir von 13 % auf 20 % bringen

konnten, ohne dass die Wareneinsatzquote darunter gelitten hätte“, erzählt Sören Hilsch. Dieser steile Anstieg des Bio-Anteils ist kein Zufall, sondern das Ergebnis sorgfältiger Planung und intensiver Arbeit. „Es war notwendig, einige neue Rezepturen einzufügen, uns auf drei Menülinien zu konzentrieren und in der Folge einen komplett neuen Speiseplan aufzusetzen“, erläutert Hilsch. Vorher waren es vier Menülinien gewesen.

Aber nicht nur beim Bio-Anteil ist viel passiert. „Wir haben den Convenience-Anteil drastisch reduziert, wir arbeiten deutlich mehr mit frischem Gemüse, wir haben sehr viele attraktive Gerichte neu auf die Speisepläne gebracht. Ich würde tatsächlich von einer neuen Qualität unserer Gerichte sprechen“, berichtet er stolz. Küchentrainer Robert Geßner weiß, welch großer Fortschritt die Verarbeitung frischer Produkte in solchen Mengen ist. Die Preise der Gerichte haben sich dabei nicht

erhöht. Diese Umstellung hätte ohne die Motivation der Küchenteams nicht funktioniert: „Für unsere Küchenteams bedeutete das in der Regel eine Verdichtung der Arbeit und die Notwendigkeit, Abläufe zu verändern und zu optimieren, und ich bin sehr dankbar, dass diese Teamleistung gelungen ist und weiterhin gelingt“, sagt Hilschenz.

Zusätzlich zum erhöhten Bio-Anteil setzt das Studierendenwerk verstärkt auf regionale Produkte, um die Nachhaltigkeit der Mensa weiter zu verbessern. Im Rahmen des Projekts NahWertVoll wurde eigens ein Projektadministrator eingestellt, dessen Hauptaufgabe darin besteht, Kontakte zu regionalen Lieferanten aufzubauen und neue Wertschöpfungsketten zu etablieren. Ein besonderer Fokus liegt hierbei auf Hülsenfrüchten, die gut zu den Zielen einer DGE-konformen Essensversorgung passen. „Die Rahmenbedingungen öffentlicher Ausschreibungen stellen nach wie vor eine Herausforderung dar. Doch das Studierendenwerk hat Wege gefunden, um den regionalen Bezug schrittweise auszubauen. Durch den Einsatz saisonaler Speisepläne, die nun auch viele *Kantine Zukunft Brandenburg*-Rezepte enthalten, können gezielt regionale Produkte genutzt werden.

„Wir bemühen uns darum, mit einem saisonalen Speiseplan überhaupt erst die Grundlage für regionalen Bezug zu schaffen. Wenn wir gezielt Produkte einsetzen, die regional verfügbar sind, erhöht das die Chancen, auch im Rahmen von Vergabeverfahren auf regionale Lieferanten und Lieferantinnen zu treffen.“ Dabei gäbe es auch Hürden, beispielsweise im Bereich der Logistik oder durch hohe Mindestbestellwerte.

Die Etablierung eines Projektes wie der *Kantine Zukunft Brandenburg* war ein zentrales Anliegen des Studierendenwerks. Dieses hat es im Rahmen der Ernährungsstrategie des Landes Brandenburg, an deren Erarbeitung es mitgewirkt hat, besonders hervorgehoben. „Die *Kantine Zukunft Brandenburg* hat uns auf unserem Weg zu einer attraktiven, zukunftsorientierten und nachhaltigen Mensa unterstützt“,

betont Hilschenz. Die kostenlose Beratung und der intensive Austausch waren für das Studierendenwerk sehr wertvoll, wie er anmerkt. Eine zukunftsfähige Mensa definiert sich nicht nur durch den Anteil an Bio-Lebensmitteln, sondern auch durch die Qualität und Art der Zubereitung. Klimaschutz und Tierwohl sind wichtige Aspekte, die berücksichtigt werden, ohne die Sozialverträglichkeit der Preise aus den Augen zu verlieren. „Es soll sich jede und jeder Studierende ein Mensaessen leisten können“, fügt er hinzu. Neben den ökologischen und sozialen Aspekten war auch die Zukunftsfähigkeit der Arbeitsplätze eine wichtige Motivation hinter der Kantinen-Werkstatt-Teilnahme. „Wir wollen attraktive Arbeitsplätze bieten, mit einer handwerklich geprägten Kochtätigkeit“, sagt Hilschenz. Langfristig sei es unumgänglich, auf qualitativ hochwertiges Kochen zu setzen, um Fachkräfte zu gewinnen und zu halten. Das Studierendenwerk Ost:Brandenburg setzt mit der Umstellung ein klares Zeichen für eine nachhaltige, gesunde und attraktive Hochschulgastronomie.

Auch in den kommenden Jahren soll der Wandel weitergehen: Im Projekt NahWertVoll liegt der Fokus neben einer stärkeren Berücksichtigung der DGE-Qualitätsstandards auf der Verringerung von Lebensmittelabfällen und der weiteren Steigerung des Bio-Anteils auf mindestens 30 Prozent. „Fördermittel für Schulungen, Coachings und Gästekommunikation ermöglichen es uns, diesen Veränderungsprozess weiter voranzutreiben“, berichtet Sören Hilschenz.



PORTRAIT: DIE ARCHIMEDES GRUNDSCHULE IN FORST

In der Küche der Archimedes Grundschule in Forst, unweit der polnischen Grenze, hat sich im letzten Jahr einiges verändert. Wo früher ausschließlich konventionelle Zutaten verwendet wurden, stammen mittlerweile 78 % der Lebensmittel aus biologischem Anbau – ein sehr beachtenswerter Fortschritt, der in acht Monaten Zusammenarbeit mit *Kantine Zukunft Brandenburg* erzielt wurde.

Der nötige Anstoß zur Umstellung auf eine zukunftsfähige, frischere Schulverpflegung in der Grundschule kam von Koch Felix Rokosch und Schulleiter Daniel Böhm. Gemeinsam mit unserem Küchentrainer Heiko Seirig stellte sich die Schule der Herausforderung, die rund 150 pro Tag ausgegebenen Portionen neu zu gestalten.

Zu Beginn der Zusammenarbeit war die Gewährleistung eines zuverlässigen Einkaufs

in Bio-Qualität eine große Herausforderung. Zunächst wurden nur die Grundnahrungsmittel auf ein Bio-Standardsortiment umgestellt. Dafür wurden die bisherigen Zulieferer reduziert und ein Bio-Lieferant neu hinzugenommen.

Der Entschluss, am Kantinen-Werkstatt-Programm teilzunehmen und die Schulversorgung umzustellen, fand nicht überall sofort Anklang. Die Elternschaft zeigte zunächst Vorbehalte gegenüber dem Projekt, und ein offener Austausch war notwendig, um Bedenken auszuräumen. Nachdem die Vorteile einer nachhaltigeren, biologisch orientierten Verpflegung vorgestellt wurden, konnte das Vertrauen der Eltern gewonnen werden, und das Projekt erhielt den nötigen Rückhalt für eine erfolgreiche Umsetzung.

Ein wichtiger Bestandteil der Kantinen-Werkstatt waren die Koch-Workshops, die Felix Rokosch dabei halfen, neue Rezepte auszuprobieren.



Durch diese praxisnahen Einheiten festigte Rokosch das Wissen über die Verwendung und Zubereitung mehr frischer, unverarbeiteter Zutaten und erhielt viel Inspiration für saisonales und regionales Kochen. Die Teilnahme an der Kampagne „So schmeckt Brandenburg!“ verlieh der Küche zusätzlichen Schwung und steigerte die Motivation.

Besonders prägend waren für Rokosch die Exkursionen zu den Bio-Bauernhöfen Kuhhorst und Brodowin. Der Blick hinter die Kulissen der landwirtschaftlichen Betriebe hat seine Sicht auf Lebensmittel, deren Produktion und Weiterverarbeitung nachhaltig verändert und ein neues Bewusstsein geschaffen.

Für Schulleiter Daniel Böhm ist das Projekt mehr als nur eine Veränderung des Speiseplans. Die Umstellung auf Bio-Lebensmittel ist Teil einer größeren Vision, nachhaltige Ernährung langfristig im Schulalltag zu verankern. Die neuen Standards sollen nicht nur die tägliche Verpflegung der Kinder verbessern, sondern auch schon früh das Bewusstsein der Schüler und Schülerinnen für gesunde und nachhaltigere Ernährung stärken.



Zum Abschluss der Kantinen-Werkstatt ist klar, dass die Transformation nur durch kontinuierliche Umsetzung und Nachverfolgung dauerhaft wirken kann. Ebenso bleibt ein wachsames Auge auf die Kosten unerlässlich, um die Umstellung auf Dauer wirtschaftlich zu gestalten. Die Küche der Archimedes Grundschule hat durch die Zusammenarbeit eine klare Richtung eingeschlagen und Felix Rokosch und Daniel Böhm sind entschlossen, den Weg zu einer nachhaltigeren Verpflegung ihrer Schüler und Schülerinnen weiterzugehen.



PORTRAIT: DIE GSG HAVELLAND KLINIK NAUEN

In Brandenburg gibt es 63 Krankenhäuser – Stand 2023. Für die Ganztagsverpflegung von Patienten und Patientinnen können Krankenhäuser pro Tag und Person im Schnitt nur 5 € ausgeben, was einige Herausforderungen mit sich bringt. Die GSG Havelland Klinik Nauen ist eine von drei Kliniken, die sich gemeinsam mit der *Kantine Zukunft Brandenburg* auf den Weg gemacht haben, das Essensangebot umzugestalten.

In der Klinik Nauen steht die Verpflegung der Mitarbeitenden und Patienten und Patientinnen zunehmend im Zeichen von mehr Handwerk und Qualität. Für Küchenleiterin Silke Köhler und Hauke Hinrichsen, Leiter des Geschäftsbereichs Gastronomie, war die Teilnahme an der Kantine-Werkstatt der Startschuss für eine nachhaltige Transformation. Durch die gemeinsamen Koch-Workshops und den fachlichen Austausch entstand ein neues Bewusstsein für eine moderne, verantwortungsvolle Klinikverpflegung.

Auf die Zusammenarbeit mit den Trainern Ingmar Peinemann und Manuel Poschadel blickt das Team sehr positiv zurück: „Die Chemie stimmte einfach – beim Kochen und auf der persönlichen Ebene“, sagt Hauke Hinrichsen. Die Gespräche waren respektvoll und fanden auf Augenhöhe statt. „Wir haben uns wieder mit alten Konzepten auseinandergesetzt und es gewagt, neue Ideen auf die Basis dieses Wissens zu stellen“, beschreibt Silke Köhler das Besondere am Projektansatz. Statt bloßer „Alibi-Lösungen“, wie der typischen vegetarischen Bratwurst oder fleischlosem Schnitzel, geht es den beiden und ihrem Team um echte Veränderungen – und dabei um vieles mehr als reine Menügestaltung.

Für die Klinik Nauen war das Thema „Haltung“ zentral. Viele der Erkenntnisse aus dem Projekt waren nicht neu, aber die Herausforderung bestand darin, eingefahrene Routinen zu hinterfragen und sich auf Veränderungen einzulassen.



Silke Köhler sieht genau darin den Schlüssel: „Es geht darum, mit frischem Blick auf das Vertraute zu schauen und den Mut zu haben, andere Wege zu gehen.“ Schritt für Schritt wurden in der Klinik teure Industrieprodukte aus dem Speiseplan gestrichen, industrielle Soßenbinden und Brühen etwa sind inzwischen verbannt. Stattdessen werden diese Komponenten wieder handwerklich zubereitet – aber mit einem modernen Bewusstsein für Zutaten und Qualität.

Ein mutiger Schritt in diese Zukunft ist die neue Menüstrategie der Klinik Nauen: Vegetarische Gerichte werden nun bevorzugt empfohlen, während Fleisch bewusst reduziert wird. „Neuzugänge“ erhalten automatisch vegetarische Kost, bis eine Änderung ausdrücklich gewünscht wird. Der Fleischanteil in Gerichten wird in der Grammzahl verringert, während die Tierwohlstufe steigt. Die Qualität leidet darunter nicht, sie steigt sogar durch die innovativere Rezepturgestaltung. Ebenso soll der Anteil von Bio-Produk-

ten im nächsten Jahr auf rund 20 % gesteigert werden, insbesondere bei den Grundprodukten – von Kartoffeln und Gemüse bis zu Fleisch und Käse.

Auch nach dem Abschluss der Kantinen-Werkstatt bleibt die nachhaltige Transformation fester Bestandteil der Klinikküche. Die monatlichen Dienstberatungen widmen sich weiterhin den neu eingeführten Richtlinien, und in der Geschäftsleitung wurden neue Kennzahlen entwickelt, um die Ergebnisse transparent zu dokumentieren. „Die Zukunft dieses Projekts liegt in unseren eigenen Händen“, sagt Köhler entschlossen. Denn die Klinik Nauen hat sich auf den Weg gemacht, eine Verpflegung zu bieten, die Patienten und Patientinnen nicht nur nährt, sondern auch bewusst auf ihre Gesundheit und die Zukunft des Planeten ausgerichtet ist.

PFANNENWENDER UND GUMMISTIEFEL

Koch-Workshops, Exkursionen & Vernetzung

Die *Kantine Zukunft Brandenburg* bot ein vielfältiges Veranstaltungsprogramm an, das der gesamten Brandenburger Gemeinschaftsgastronomie zur Teilnahme offenstand. Ob Koch-Workshops, Exkursionen zu regionalen Bio-Höfen oder thematische Vernetzungsveranstaltungen: Ein breit gefächertes Angebot eröffnete eine Vielzahl an Möglichkeiten, vorhandenes Wissen zu vertiefen, neue Kontakte zu knüpfen und Inspiration zu sammeln. In diesem Kapitel werfen wir einen Blick auf unsere Veranstaltungen im Jahr 2024.

2 KANTINENTREFFS

2 EXKURSIONEN
zu Bio-Betrieben

7 KOCHWORKSHOPS

2 EXKURSIONEN
in die Gemeinschafts-
gastronomie

137 KÜCHENAKTEURE
aus ganz Brandenburg haben
daran teilgenommen





AM BESTEN LERNT MAN IN DER PRAXIS

Veränderungen schmecken, riechen und anfassen: Die Koch-Workshops waren besonders wichtig, um die Methode des Projektes greifbar zu machen.

Jeder der angebotenen Workshops behandelte ein bestimmtes Thema zu zukunftsfähiger Gemeinschaftsgastronomie und wurde in Schulungsküchen von unseren Küchentrainern durchgeführt. Nach einem theoretischen Teil über die Relevanz des jeweiligen Themas für die Gemeinschaftsgastronomie ging es an die praktische Umsetzung und das Ausprobieren von handwerklichen Tricks in der Küche.

Im Jahr 2024 waren die sieben Koch-Workshops offen für alle Angehörigen der Brandenburger Gemeinschaftsgastronomie, auch jene, die nicht an der Kantinen-Werkstatt teilnahmen. Aufgrund der hohen Nachfrage wurden im letzten Quartal noch zwei zusätzliche Workshops in das Veranstaltungsangebot aufgenommen. Die Koch-Workshops fanden entweder in der Lehrküche des Ausbildungsverbundes Teltow e. V. oder auf der Michelberger Farm im Spreewald statt.



KOCH-WORKSHOPS



● Rezeptur- und Speiseplangestaltung

In diesem Koch-Workshop stand die Gestaltung von Rezepturen und Speiseplänen im Mittelpunkt. Anhand theoretischer Inputs und praktischer Übungen wurde die Relevanz von richtigem Rezeptieren und Kalkulieren mit aktuell verfügbaren Zutaten vermittelt. Im praktischen Teil wurden Gerichte aus einem festen Warenkorb in unterschiedlichen



Ausführungen für die Zielgruppen Kinder, Erwachsene, Senioren und Seniorinnen gekocht.

● Saison und Region

Besonderes Augenmerk bei diesem Koch-Workshop lag auf dem kreativen Einsatz regionaler und saisonaler Zutaten. Beispielsweise wurde gezeigt, wie einfache Anpassungen – etwa die Verwendung von Brandenburger Roggen anstelle von Reis für ein Risotto – mehr Regionalität und Saisonalität in den Küchenalltag integrieren. Dieser Workshop lieferte praktische Beispiele, wie saisonale Gerichte flexibel gestaltet werden können, und zeigte zudem die Bedeutung von Bio-Produkten und regionalen Bezugsquellen für eine nachhaltige Speiseplanung.

● Gemüse in der Tellermitte

Wie der Titel unschwer erkennen lässt, lag der Schwerpunkt dieses Workshops auf der pflanzenbasierten Küche. Hier stehen attraktive vegetarische Gerichte im Vordergrund, die dem





Fleischangebot an Textur, geschmacklichen Dimensionen und Gewürzen in nichts nachstehen. Denn die Nachfrage nach vegan-vegetarischen Angeboten wird stets größer, überfordert allerdings noch viele Küchenteams. Praktische Beispiele wie gebackener Kohlrabi mit Kartoffelstampf und Haselnuss-Brösel konnten zeigen, wie solche Gerichte kreativ und ansprechend gestaltet werden können.

● Getreide und Hülsenfrüchte

Der vielseitige Einsatz von Getreiden und Hülsenfrüchten war einer der Grundsätze der *Kantine Zukunft Brandenburg*, denn sowohl Getreide als auch Hülsenfrüchte haben sehr viele Vorteile, insbesondere für die Gemeinschaftsgastronomie: Sie bringen Vielfalt auf die Teller, sind vielseitig einsetzbar, preiswert im Einkauf, lange haltbar und enthalten viele wichtige Nährstoffe. Hülsenfrüchte sind zudem eine wertvolle Quelle pflanzlichen Proteins. Deshalb spielte das Thema eine zentrale Rolle im Workshopangebot. Hier wurde nicht nur umfangreiches Ernährungswissen vermittelt, sondern es wurden auch inspirierende Anwendungsmöglichkeiten für Getreide und Hülsenfrüchte mitgebracht: in Aufstrichen, als Braten, in Eintöpfen oder in Salaten.

● Frühstück & Vesper

Ergänzt wurde das Workshop-Angebot durch praktische Inspiration für Frühstück und Vesper, speziell auf die Bedürfnisse von Kitas und Tagespflegeeinrichtungen zugeschnitten. Dabei ging es nicht nur um abwechslungsreiche Rezepte, sondern auch um Ernährungsbildung. Denn bereits bei den Jüngsten kann ein Bewusstsein für gesunde, nachhaltige und leckere Ernährung gefördert werden.





KANTINEN VERNETZEN

Manche Themen der Gemeinschaftsgastronomie erfordern Dialog und Expertenwissen – dafür gab es den Kantinen-Treff. Im Jahr 2024 fanden zwei Kantinen-Treffs statt, zu denen externe Experten und Expertinnen eingeladen wurden.

Beim **ersten Kantinen-Treff** am **14.05.** stand der vermehrte Einsatz bio-regionaler Produkte in der Brandenburger Gemeinschaftsgastronomie im Fokus. Die beiden Expertinnen Laura Goforth (Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e. V.) und Sabine Kabath (Bio-Gärtnerei Watzkendorf) erläuterten den interessierten Teilnehmenden, wie Kooperationen zwischen den regionalen Bio-Erzeugern und der Gemeinschaftsgastronomie gelingen können. Ein besonderes Beispiel für eine erfolgreiche Zusammenarbeit ist die Kooperation zwischen der Solidarischen Landwirtschaft SpeiseGut und dem Berliner Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe, die beide auch Ziel der ersten Exkursion der *Kantine Zukunft Brandenburg* waren. Mehr dazu erfahren Sie ab Seite 42.

Um in das Thema tiefer einzutauchen, haben wir im Nachgang ausführlicher mit Sabine Kabath über Herausforderungen und Lösungsansätze gesprochen.

Sabine Kabath ist Landwirtin und Geschäftsführerin der Bio-Gärtnerei Watzkendorf in Mecklenburg-Vorpommern unweit der brandenburgischen Grenze. Dort werden verschiedenste Gemüsesorten in Gewächshäusern und im Freiland in Bio-Qualität angebaut. Ein Teil des Gemüses wird ab Hof verkauft, der Großteil aber über die firmeneigene Logistik (Bio-Vertrieb GmbH) oder den Bio-Großhändler Terra Naturkost vermarktet.

In der direkten Zusammenarbeit mit Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie in Brandenburg und Umgebung kennt Sabine Kabath einige Herausforderungen. Bereits die Logistik stellt ein Problem dar, da kleine Bio-Betriebe oft keine Infrastruktur für Auslieferungen besitzen. Zudem erfordert die Gastronomie häufig vorverarbeitete Produkte. Das entsprechende Angebot dafür ist oft nicht in Bio-Qualität vorhanden. Sabine Kabath zeigt auf, wie dennoch ein Direktbezug regionaler Bio-Produkte gelingen kann und welche Lösungsansätze es gibt.

Wenn es um Kooperation zwischen Bio-Höfen und Gemeinschaftsgastronomie geht, ist es wichtig, in den Dialog zu treten. Im Austausch können gegenseitige Bedarfe identifiziert und es kann gemeinsam besprochen werden, welche Ressourcen beiden Seiten zur Verfügung stehen. Dazu gehörten beispielsweise die Aufteilung der Investitionslast oder Absprachen zur Nutzung von Kühlhäusern oder Lagermöglichkeiten.

Für erfolgreichen Direktbezug ist laut Kabath eine hohe Motivation der Küchenteams unerlässlich. Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg, wie es so schön heißt. Sabine Kabath setzt mittlerweile seit 28 Jahren auf ökologische Landwirtschaft und hat dabei so manche Hürde überwunden. Doch trotz des langjährigen Engagements sieht sie die biologische Landwirtschaft in Brandenburg heute vor erheblichen Herausforderungen: Hohe Betriebskosten, Personalmangel und der Konkurrenzdruck durch





*„Ich sehe hier das gemeinsame Erarbeiten von
Speiseplänen als zentrales Element orientiert
an saisonaler, regionaler Verfügbarkeit mit
Ausweichvarianten für Ertragsausfälle.
Landwirte und Gärtner brauchen Orientierung,
um bedarfsgerecht zu produzieren.“*

– Sabine Kabath

preiswerte Importe setzen den Betrieben zu. „Der Ökolandbau steht unter massivem Kostendruck, ähnlich wie die konventionellen Kollegen und Kolleginnen“, beschreibt sie die Situation. Die Leistungen und Mehraufwendungen der Bio-Betriebe, erklärt sie, würden in der Praxis nur noch selten gewürdigt und angemessen bezahlt.

Direkte Lieferbeziehungen zur Gemeinschaftsgastronomie – etwa in Kitas, Schulen oder Kliniken – sind in Brandenburg bislang selten. Solche Kooperationen seien fast immer auf das Engagement einzelner Küchenleiter und -leiterinnen angewiesen, erklärt die Expertin. Für viele Einrichtungen sei es einfacher, Bio-Produkte über den Naturkosthandel zu beziehen. „So kommen die Bio-Produkte zwar in die Küchen, aber oft nicht aus der Region“, bedauert sie. „In direkten Lieferbeziehungen können oft ‚nur‘ Erzeugnisse oder Rohwaren des jeweiligen Betriebes wie einzelne Gemüsearten oder Kartoffeln oder unverarbeitetes Getreide bezogen werden.“ Ein umfangreiches Sortiment bieten die wenigsten Höfe an, somit müsste die Gastronomie viele kleinteilige Bestellungen tätigen. Das bedeutet nicht nur Mehraufwand, sondern setzt Recherche voraus und erschwert auch die Planungssicherheit.

Eine weitere Hürde ist die Lieferinfrastruktur. Die geringe Dichte an Bio-Höfen und die langen Transportwege in Brandenburg stellen die Betriebe vor Herausforderungen. Sabine Kabath schildert, wie sie manchmal stundenlang unterwegs ist, um Gemüse von benachbarten Höfen einzusammeln. „Wir haben das Problem des Flächenlandes. Ich fahre zwischen anderthalb und viereinhalb Stunden, um Gemüse von meinen Erzeuger-Kollegen und -Kolleginnen einzusammeln. Das braucht mindestens zwei Tage Vorlauf“, erzählt die Landwirtin. Doch oft erwarteten die Küchen die Lieferung von einem Tag auf den anderen. „Das lässt sich nur schwer mit den Ernte- und Vorbereitungszeiten in Einklang bringen. Um dies zu verbessern, brauchen wir eine Planung, die sich an saisonalen und regionalen Erntezyklen orientiert und bei Engpässen Alternativen ermöglicht.“





Ein Ansatz sind zum Beispiel Kooperationen mit anderen Einrichtungen, sodass Bestellungen gebündelt werden können. So werden die weiten Lieferstrecken durch volle Transporter gerechtfertigt. Daneben sieht Sabine Kabath vor allem eine Chance in einer gemeinsamen Anbauplanung, die Hand in Hand mit saisonalen Speiseplänen geht: „Ich sehe hier das gemeinsame Erarbeiten von Speiseplänen als zentrales Element orientiert an saisonaler, regionaler Verfügbarkeit mit Ausweichvarianten für Ertragsausfälle. Landwirte und Gärtner brauchen Orientierung, um bedarfsgerecht zu produzieren.“

Projekte wie *Kantine Zukunft Brandenburg* spielen nach Einschätzung der Landwirtin eine zentrale Rolle, um den Austausch zwischen Landwirtschaft und Gemeinschaftsgastronomie zu fördern. Das Projekt könne helfen, „Berührungsängste und Unwissenheit abzubauen und Verständnis für die gegenseitigen Prozesse herzustellen – denn nichts davon ist selbstverständlich.“ Für eine langfristige Stärkung des Netzwerks und der regionalen Versorgung seien jedoch eine Fortführung der Förderung sowie Initiativen zur Koordination und Entwicklung von Wertschöpfungsketten notwendig: „Es braucht Kontinuität für einen hohen Vernetzungsgrad. So können die Akteure dann voneinander profitieren und die Region stärken.“ Nicht nur Vernetzung sei wichtig, sondern auch transparente Kommunikation über Kostenstrukturen: „Ich denke, *Kantine Zukunft Brandenburg* hat gezeigt, dass die Kostensteigerung pro Mahlzeit im Rahmen bleibt, wenn man Speisepläne umstellt und kreativ neue Menüs zusammenstellt“, so Kabath.



Trotz aller Schwierigkeiten bleibt die Landwirtin optimistisch: „Wir brauchen diese Zusammenarbeit mehr denn je. Es ist schwer, ausgetretene Pfade zu verlassen. Hat man es geschafft, ist es bereichernd für alle Beteiligten vom Erzeuger über die Gastronomin hin zur Konsumentin. Wir müssen es nur tun. Ich habe begonnen und vor 28 Jahren auf Bio umgestellt, ohne zu wissen, ob es funktioniert. Pioniergeist ist hier gefragt.“

Der **zweite Kantinen-Treff** fand am **12.09.** auf Schloss Trebnitz statt. Hier stand das Thema **Fleisch im Mittelpunkt** – genauer gesagt, wie die Gemeinschaftsgastronomie es nachhaltiger und bewusster auf die Teller bringen kann. Denn zukunftsorientierter Umgang mit Fleisch spielt im Angebot eine wichtige Rolle. Küchentrainer **Stefan Endres** hat einige Gerichte zubereitet, die zeigen, wie der Fleischanteil reduziert werden kann, ohne auf Geschmack und Genuss zu verzichten. Von einem rauchigen Bohnen-Aufstrich über einen Linsen-Hackbraten mit Rote-Bete und Rind bis hin zu klassischem Zwiebelfleisch – die Bandbreite an Möglichkeiten, Fleisch in Maßen einzusetzen, beeindruckte die Teilnehmenden. Das durch die Reduktion des Fleischanteils gesparte Geld kann in hochwertiges Bio-Fleisch investiert werden.



Holger Behrens von Bio4Friends und Manuel Pundt von der Gut Kerkow Fleischmanufaktur gaben anschließend spannende Einblicke in nachhaltige Fleischerzeugung. Behrens stellte die teilmobile Schlachtung vor, bei der Rinder stressfrei in ihrer gewohnten Umgebung getötet und anschließend zur nächstgelegenen Schlachtstation gebracht werden. Dies wirkt sich sowohl auf das Tierwohl als auch die Fleischqualität positiv aus. Pundt betonte die Bedeutung einer regionalen, artgerechten Tierhaltung und der kompletten Verwertung des Tieres. Dadurch kann die Gemeinschaftsgastronomie auch von weniger genutzten, aber hochwertigen Teilen des Rinds profitieren.

UNTERWEGS MIT KANTINE ZUKUNFT BRANDENBURG

Mit handfesten Beispielen und Vorbildern lässt sich der eigene Wandel zur zukunftsfähigen Gemeinschaftsküche viel besser vorstellen und anschließend in die Tat umsetzen. Insbesondere Einblicke hinter die Kulissen von Bio-Betrieben helfen dabei, ein besseres Verständnis für ökologische Landwirtschaft und ihre Anbauweise zu bekommen. Genau das boten unsere Exkursionen den Teilnehmenden. Die Brandenburger Küchenteams der Kantinen-Werkstatt haben 2024 bei insgesamt vier Exkursionen die Kochlöffel gegen die Mistgabel getauscht oder in Betriebe reingeschnuppert, die schon beeindruckende Fortschritte auf dem Weg zu einer nachhaltigen Verpflegung für Viele gemacht haben.





Exkursion zur Solawi SpeiseGut & zum Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe

Wie eine direkte Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Gemeinschaftsgastronomie aussehen kann hat die Auftakt-Exkursion am 25. April 2024 gezeigt. Gemeinsam mit zwölf Teilnehmenden ging es zur solidarischen Landwirtschaft (Solawi) SpeiseGut sowie zum benachbarten Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe. Bevor es aufs Feld ging, führte Christian Heymann, Gründer von SpeiseGut und Landwirt, die Teilnehmenden zuerst in die Thematik der solidarischen Landwirtschaft ein. Ein Teil des dort geernteten Gemüses geht an Privathaushalte, die mit einem festen monatlichen Betrag den Anbau unterstützen. Es gibt aber auch Kooperationen mit Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie, die einen Teil abnehmen und gemeinsam mit SpeiseGut die Anbaupläne für die Felder gestalten. Eine solche Kooperation besteht seit acht Jahren mit dem Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe. Was klein begann, ist mittlerweile eine Kooperation von mehreren Tonnen Gemüse, die das Krankenhaus jährlich abnimmt. 2016 begann

das Küchenteam damit, seine Küche und damit die Versorgung der Patienten und Patientinnen umzustellen. Es sollte hochwertigeres Essen angeboten werden, für eine frischere Küche aus Bio-Produkten mit regionalem Bezug. Aktuell kocht die Küche mit 60 % Bio-Lebensmitteln, wie uns Heike Breidenich, Leiterin der Prozessorganisation, erzählte. Ziel ist es, bis 2025 zu 100 % regionale und fair produzierte Bio-Produkte zu verwenden. Die Küche wurde auch durch die Berliner Kantine Zukunft begleitet. Einen Blick hinter die Kulissen der Küche konnten die Teilnehmenden bei einer Führung der Küchenchefs Markus Ziethen und Sebastian Kiesewetter werfen. Die beiden haben gezeigt, welche Anpassungen in der Küche notwendig waren, um mehr frische Produkte zu verarbeiten. So zum Beispiel die Anschaffung neuer Geräte, um große Mengen Rohware zu verarbeiten. Für die Teilnehmenden, insbesondere für Küchenteams aus Krankenhäusern, waren diese praxisnahen Eindrücke besonders wertvoll.



Exkursion zum Ökohof Kuhhorst

Am 06. Juni ging es mit zwölf engagierten Akteuren und Akteurinnen der Brandenburger Gemeinschaftsgastronomie auf Exkursion ins Ruppiner Land – zum Ökohof Kuhhorst. Neben Fleisch- und Molkerei-Produkten sind Gemüse- und Getreideanbau feste Standbeine des Demeter-Betriebes. Ein Teil des angebauten Korns wird nach Demeter-Standards als Tierfutter verwendet, der Rest zu Mehl vermahlen und an Bio-Bäckereien sowie im Hofladen verkauft oder in der hauseigenen Nudelmanufaktur verarbeitet. Der Rundgang führte die Teilnehmenden hinter die Kulissen der Schweine- und Geflügelfleischproduktion, der Milchproduktion und der Getreideverarbeitung. Insbesondere im Zusammenhang mit der Fleischproduktion hatten die Teilnehmenden viele Nachfragen. Wie kann Direktbezug von Bio-Fleisch aussehen? Die Produkte der hofeigenen Produktion durften die Teilnehmenden in einer Mittagspause auch verkosten. Die nachhaltige Produktionsweise beeindruckte die Brandenburger Küchenakteure und -akteurinnen stark und regte viele wertvolle Gespräche über die Integration von Bio-Produkten in die Gemeinschaftsgastronomie an.

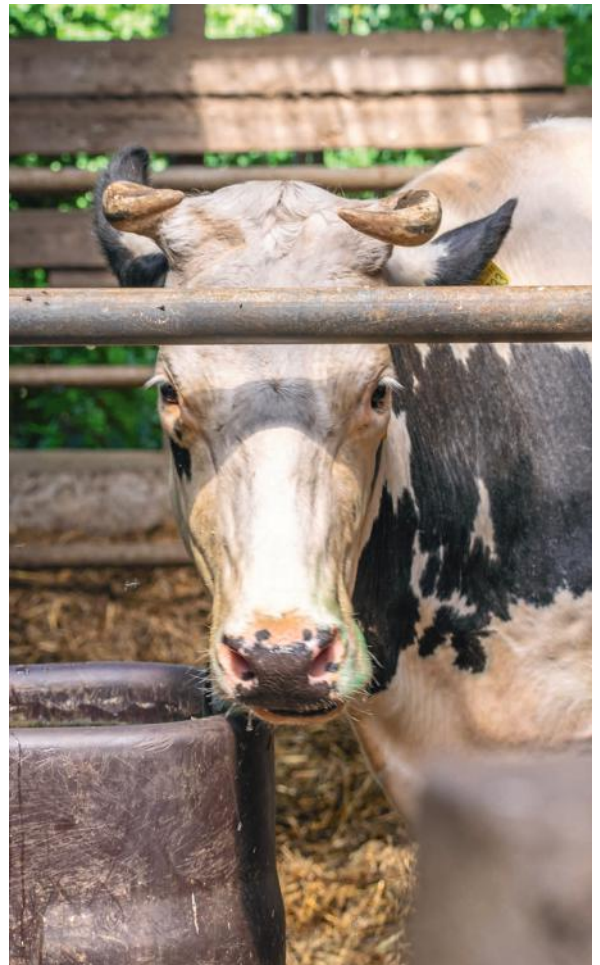






Exkursion zum Ökodorf Brodowin

Auch die dritte Exkursion am 19. Juni führte Küchenteams aus ganz Brandenburg auf einen Bio-Hof. Diesmal ging es zum Ökodorf Brodowin nach Chorin. Was als Zusammenschluss mehrerer kleiner Betriebe begann, ist heutzutage ein landwirtschaftlicher Betrieb mit Fokus auf Molkereiprodukten. Bereits 1991 wurden hier 1,5 Millionen Liter Milch produziert, die an Molkereien im Umland verkauft wurden. Heute wird die Milch in der eigenen Molkerei auf dem Gelände abgefüllt und verarbeitet. Jährlich werden 2,5 Millionen Liter Milch zu Butter, Joghurt, Käse und anderen Produkten veredelt. Ein eigenes Labor überwacht dabei kontinuierlich die Milchqualität. Auch der Gemüseanbau ist ein wichtiger Bestandteil des Betriebs. Auf 25 Hektar wird Feldgemüse angebaut, größtenteils in manueller Arbeit. Der Lieferservice umfasst wöchentlich 2500 Lieferungen und verkauft nicht nur Brodowiner Produkte, sondern auch Produkte von anderen Bio-Höfen aus der Region. Nach Einblicken in die Produktion wurde mit den Mitarbeitenden des Hofes auch über den Direktbezug von Lebensmitteln für Großküchen gesprochen und die ein oder andere Visitenkarte ausgetauscht.



Exkursion in die BVG-Kantine und die GREENs-Unlimited-Produktionsküche

Nachdem die landwirtschaftliche Produktion von Bio-Lebensmitteln in den vorangegangenen Exkursionen im Mittelpunkt stand, zeigte die letzte Exkursion am 10. September zwei spannende Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie als erfolgreiche Praxisbeispiele: die BVG-Kantine im Trias-Tower und die Produktionsküche von GREENs Unlimited in Berlin. Los ging es im Betriebsrestaurant der BVG in den TRIAS-Türmen. Michél Engling, Gruppenleiter der drei Betriebsrestaurants, führte durch Küche, Lager und Kantine und gab wertvolle Einblicke in die Abläufe und Speisepläne, die jeden Tag rund 1.500 Mitarbeitende satt und glücklich machen. Das Küchenteam der BVG hat vor einigen Jahren bereits erfolgreich an der Kantinen-Werkstatt der Kantine Zukunft in Berlin teilgenommen und sich seither stetig weiterentwickelt. Michél Engling zeigte den Teilnehmenden, wie die BVG mit Kreativität und Mut zur Veränderung ihre Verpflegung umkrempelt – hin zu mehr bio-regionalen, saisonalen und gesünderen Gerichten. Von Kantinen-Klassikern bis zu pflanzenbasierten Kreationen – alle Gerichte zeigen, dass das neue Speiseangebot das Ziel hat, die Mitarbeitenden für neue Essgewohnheiten zu begeistern. Danach ging es weiter zu GREENs Unlimited, einem Berliner Bio-Caterer, der an fünf Standorten circa 11.000 Essen pro Tag für Schulen und Kitas in der ganzen Stadt produziert. Vor Ort begrüßten Geschäftsführerin Alexandra Renner-Roman und Küchenchef Robert Sprenger die Brandenburger Küchenteams und berichteten von ihrer Erfahrung aus der Kantinen-Werkstatt und der Zusammenarbeit mit Kantine Zukunft Berlin. Bei einer Führung durch die Produktionsküche zeigte Robert Sprenger, wie hier frische Salate mit einem Bio-Anteil von mindestens 80 % entstehen. Am Exkursionstag wurden 250 kg Möhren vorverarbeitet, um am darauffolgenden Tag zubereitet werden zu können. Logistik und Einkauf sind für eine Einrichtung dieser Größenordnung mindestens genauso wichtig wie die richtigen Rezepturen. Robert Sprenger berichtete, wie der Caterer in Zusammenarbeit mit der Kantine



Zukunft Berlin seit August 2023 an neuen, zukunftsfähigen Gerichten und Konzepten arbeitet, um den Speiseplan nachhaltig und abwechslungsreich zu halten. Zwischen den riesigen Küchenmaschinen blieb genug Zeit für einen regen Austausch über Herausforderungen, die besten Küchengeräte und wie möglichst viel frisches Obst und Gemüse den Weg auf die Teller finden kann. Für die Teilnehmenden war es spannend und inspirierend zu sehen, wie auch in sehr großem Stil frische Produkte verarbeitet werden können und welche Anpassungen dafür notwendig waren.

SAISONKALENDER

OBST

Himbeere
Erdbeere
Stachelbeere
Kirsche
Aprikose
Nektarine
Pfirsich
Pflaume
Zwetschge
Brombeere
Heidelbeere

Jan Feb März Apr Mai Jun Jul Aug Sept Okt Nov Dez



MIT DEN RICHTIGEN WERKZEUGEN ZUR VERÄNDERUNG

Zu den Angeboten der Kantinen-Werkstatt gehörten auch einige Werkzeuge und Materialien, die den Küchenteams während der Zusammenarbeit zur Verfügung gestellt wurden. Dazu zählten digitale Tools wie der **Kostenrechner** und **Speiseplaner** und im Printformat eine **Lieferantentabelle** mit Informationen über regionale Bio-Lieferanten und der **Kantine Zukunft Brandenburg-Saisonkalender**. Alle Materialien unterstützten die Küchenteams bei Einkauf, Planung und Budgetüberwachung.

Besonders wichtig war die Inspiration in Rezeptform: Die gab es in den **FÜR VIELE-Rezeptheften**. Diese kostenlosen Hefte enthielten je 15 Rezepte, die speziell für die Brandenburger Gemeinschaftsgastronomie vom *Kantine Zukunft Brandenburg*-Team entwickelt wurden – von Salaten über Hauptgerichte bis zu Desserts ist alles dabei. Die Rezepte berücksichtigen saisonale und regionale Verfügbarkeit, orientieren sich an Brandenburger Klassikern und bieten Inspiration für abwechslungsreiche Speisepläne. 2024 erhielten die Küchen der Brandenburger Gemeinschaftsgastronomie zwei Rezepthefte, eine Frühling/Sommer-Ausgabe und eine Herbst/Winter-Ausgabe.

Neben den Rezeptheften bekamen teilnehmende Küchen der Kantinen-Werkstatt einen Zugang zur digitalen Rezeptdatenbank. Dort konnten sie über 90 Rezepte nach den Grundsätzen der *Kantine Zukunft Brandenburg* finden, die die Küchenteams in ihrer Speiseplanung unterstützten und zudem problemlos in das Speiseplaner-Tool übertragen werden konnten.



BEISPIEL- REZEPTE

Auf den folgenden Seiten geben wir einen kleinen Einblick in die Rezeptsammlung. Die ausgewählten Rezepte stellen unverarbeitete bio-regionale Produkte in den Mittelpunkt und können für 10 bis 1000 Menschen gekocht werden. Getreu nach dem Konzept der *Kantine Zukunft Brandenburg*: Einfach, ehrlich und lecker muss es sein!

BUCHWEIZENPORRIDGE

mit Mohn, pochierter Birne
und gerösteten Haselnüssen



HERBST BIS WINTER

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Buchweizenporridge

Buchweizenkörner und Mohnsaaten gemeinsam kurz anrösten. Mit Haferdrink aufgießen und vorsichtig aufkochen. Zucker und Salz dazugeben. Unter wiederholtem Rühren 20–30 Minuten köcheln lassen, bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist und die Buchweizenkörner sich "öffnen". Bei Bedarf mehr Haferdrink einrühren.

Zutaten

1,000 kg Buchweizen
0,250 kg Mohn
1,500 kg Haferdrink
0,185 kg Zucker
0,025 kg Salz

Kurzfassung

kurz rösten
 aufgießen, aufkochen

Pochierte Birne

Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse und Strunk entfernen. Restliche Zutaten aufkochen, Birnenviertel dazugeben und je nach Größe 5–10 Minuten pochieren. Anschließend im heißen Sud auskühlen lassen und über Nacht marinieren.

0,800 kg Birnen
0,250 kg Rote Bete Saft
1,500 kg Apfelessig
0,185 kg Zucker
0,006 kg Salz
 Nelken & Lorbeerblätter

schälen, vierteln,
 pochieren
 über Nacht marinieren

Haselnüsse

Haselnüsse grob hacken und bei 180 °C trockener Hitze 10–12 Minuten rösten.

0,350 kg Haselnüsse

grob hacken

BLUMENKOHLSTAMPF

mit geschmorten Pilzen
und pinken Zwiebeln



HERBST BIS WINTER

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Blumenkohlstampf

Die Kartoffeln je nach Größe vierteln oder sechsteln. Den Blumenkohl grob in Röschen teilen, den festeren Teil des Strunks schälen. Knoblauch grob hacken. Alles mischen und mit Öl, Kurkuma und Salz marinieren. Auf GN-Bleche verteilen und bei 170 °C für 35–40 Minuten mit 30 % Kombi-Dampf garen.

Im Anschluss das Gemüse pressen oder stampfen, mit Wasser vermengen und abschmecken.

Zutaten	Kurzfassung
1,800 kg Blumenkohl	in Röschen teilen
1,800 kg Kartoffeln	vierteln
0,015 kg Knoblauch	hacken
0,120 kg Bratöl	marinieren, garen
0,001 kg Kurkuma	
0,015 kg Salz	
0,800 kg Wasser	stampfen

Pilze

Pilze je nach Beschaffenheit portionieren, Knoblauch fein hacken, Zwiebeln fein schneiden.

Pilze scharf anbraten, dann Knoblauch, Zwiebeln und Thymian hinzufügen und mit anbraten. Salzen, pfeffern und mit Rotwein und Balsamico-Essig ablöschen. Sojasauce einrühren und aufkochen lassen.

Stärke in etwas kaltem Wasser lösen und unterrühren. Kurz abbinden lassen und abschmecken.

Petersilie fein schneiden oder hacken und vor der Ausgabe zu den Pilzen geben.

1,200 kg Pilze nach Saison	scharf anbraten
0,030 kg Bratöl	
0,010 kg Knoblauch	dazugeben
0,200 kg Zwiebeln	
0,010 kg Thymian frisch	
0,002 kg Salz	
0,001 kg Pfeffer	grob mörsern
0,100 kg Rotwein	ablöschen
0,040 kg Balsamico-Essig	
0,020 kg Sojasoße	leicht abbinden
0,002 kg Stärke	
0,020 kg Petersilie	hacken, unterrühren

Pinke Zwiebeln

Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden.

Die übrigen Zutaten aufkochen. Zwiebeln in den Sud geben, nochmals kurz aufkochen und zum Abkühlen in hohe Behälter geben. Mindestens 4 Stunden marinieren lassen.

0,250 kg Rote Zwiebeln	in Ringe schneiden
0,005 kg Salz	aufkochen
0,020 kg Zucker	
0,040 kg Wasser	
0,040 kg Essig	

PINKE PLINSEN

mit Dillquark und
Currykraut



HERBST BIS WINTER

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Buttermilch-Plinsen

Rote Bete waschen, bürsten und mit Schale in 2 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Öl marinieren und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Mischdampf (50/50) für 12–15 Minuten backen. Die Beten abkühlen lassen und anschließend mit den Gewürzen zu einem glatten Püree verarbeiten. Zur weiteren Verwendung beiseite stellen.

Buttermilch mit Hefe verrühren. Mehl, Eier und Salz unterrühren. Abgekühltes Rote-Bete-Püree unterheben und den Teig abgedeckt wenigstens 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Plinsen bei mittlerer Temperatur in Pflanzenöl ausbacken.

Zutaten

Kurzfassung

1,600 kg	Rote Beete	würfeln, backen
0,008 kg	Salz	vierteln
0,040 kg	Planzenöl	hacken
0,008 kg	gem. Fenchel	zusammen pürieren
0,008 kg	gem. Ingwer	
0,640 kg	Buttermilch	verrühren
0,028 kg	frische Hefe	
0,480 kg	Weizenmehl 550	Teig herstellen
0,148 kg	Weizenvollk.-Mehl	
0,400 kg	Eier	
0,011 kg	Salz	
	Bratöl	in Pflanzenöl braten

Dillquark

Alle Zutaten bis auf den Dill zu einer glatten Masse verrühren, dabei das Leinöl zuletzt einarbeiten. Dill samt Stiele fein schneiden und unterrühren.

1,000 kg	Magerquark	verrühren
0,500 kg	Naturjoghurt 3,7 %	
0,050 kg	Leinöl	
0,002 kg	Pfeffer weiß gem.	
0,009 kg	Salz	
0,025 kg	Dill	fein schneiden, unterrühren

Currykraut

Weißkohl putzen und in 1 mm feine Streifen hobeln. Apfel grob reiben. Beides zusammen mit den restlichen Zutaten kneten, bis die Struktur des Weißkohls aufgebrochen ist. Gekühlt mindestens eine Stunde marinieren lassen. Vor dem Servieren abschmecken.

0,700 kg	Weißkohl	fein hobeln
0,200 kg	Apfel	reiben
0,080 kg	Apfelessig	
0,008 kg	Currygewürz, mild	einarbeiten
0,008 kg	Salz	
0,020 kg	Pflanzenöl	

RADIESCHENSALAT

mit Gerste, Tahini-Sauce
und Leinsaat



FRÜHLING BIS SOMMER

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Radieschensalat

Radieschen vom Grün trennen, das Grün waschen und zur weiteren Verwendung beiseitestellen. Radieschen, je nach Größe, halbieren oder vierteln. Gurken mit Schale vierteln und würfeln.

Radieschen und Gurken mischen, salzen und auf Lochblechen mindestens 1 Stunde austropfen lassen. Anschließend mit Apfelessig und Leinöl marinieren.

Zutaten

1,300 kg Buchweizen und Radieschengrün
1,300 kg Gurke
0,024 kg Salz
0,100 kg Apfelessig
0,060 kg Leinöl

Kurzfassung

würfeln, salzen, abtropfen lassen

dazugeben

Gerste

Gerste in gesalzenem Wasser für 10–12 Minuten gar kochen.

0,300 kg Gerste
Salz

gar kochen

Tahini-Sauce

Alle Zutaten mit einem Stabmixer pürieren. Mindestens 1 Stunde kühl stellen, die Sauce wird in dieser Zeit deutlich sämiger.

0,150 kg Haferdrink
0,200 kg Tahini-Sesampaste
0,030 kg Apfelessig
0,020 kg Leinöl
0,004 kg Salz

pürieren, mindestens 1 Stunde kühl stellen

Topping

Leinsaat

Vor dem Anrichten marinierte Radieschen und Gurken mit Radieschengrün, gekochtem Dinkel und der Marinade vermengen. Auf tiefen Tellern oder Servierschüsseln anrichten und Tahinsauce mit einer Portionierflasche in Streifen darüber geben. Zuletzt mit Leinsaat bestreuen.

RINDERBRUST

mit gebackenem Kohlrabi, Ringelbete,
Meerrettich-Schmand & Schnittlauch



FRÜHLING BIS SOMMER

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Rinderbrust

Rinderbrust leicht salzen und mit Gewürzen und Gemüsebrühe in einen passenden GN-Einsatz legen, sodass das Fleisch wenigstens bis zur Hälfte in der Flüssigkeit liegt und bei 75 °C feuchter Hitze 10–12 Stunden garen. Rinderbrust aus dem Sud nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Den Sud mit Salz abschmecken und mit der Rinderbrust servieren.

Zutaten

1,200 kg Rinderbrust
1,500 kg Gemüsebrühe
 Lorbeer
 Piment
 Salz
 Wacholder

Kurzfassung

parieren
 herstellen

Kohlrabi

Kohlrabi schälen und bei 180 °C trockener Hitze und mittlerer Ventilation für 45 Minuten backen. Anschließend in grobe Teile zerlegen und leicht salzen.

1,500 kg Kohlrabi
 Salz

schälen, backen

Ringelbete

Alle Zutaten mit einem Stabmixer pürieren. Mindestens 1 Stunde kühl stellen, die Sauce wird in dieser Zeit deutlich sämiger.

0,300 kg Ringelbete
 Salz
0,050 kg Apfelessig
0,050 kg Rapsöl, kaltgepr.

schälen, fein hobeln

Schmand

Schmand mit fein geriebenem Meerrettich, Salz und Pfeffer aufschlagen.

0,500 kg Schmand
0,050 kg Meerrettich
0,050 kg Rapsöl kaltgepr.
 Salz
 Pfeffer schwarz

aufschlagen
 schälen, fein reiben
 grob gemörsert

Schnittlauch

Leinsaat

Fein schneiden und garnieren.

SCHMORGURKEN & TOMATEN

vom Blech mit Hirsepolenta
und Ricotta



FRÜHLING BIS SOMMER

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Schmorgurken

Schmorgurken schälen und entkernen und in 3–4 cm große, ungleichmäßige Stücke schneiden. Tomaten halbieren. Bei den Lauchzwiebeln das obere, grüne Drittel entfernen und zur weiteren Verwendung (siehe unten) beiseite stellen. Vom Rest der Lauchzwiebeln die Wurzel entfernen und ggf. halbieren, sodass 3–4 cm lange Stücke entstehen.

Alles Gemüse vorsichtig vermengen und mit Salz und Öl marinieren. Gleichmäßig auf GN-Bleche verteilen und im Ofen bei 250 °C trockener Hitze mit maximaler Entfeuchtung für 10–12 Minuten rösten.

Zutaten

Kurzfassung

1,350 kg	Schmorgurken
1,350 kg	Tomaten (Romana)
0,500 kg	Lauchzwiebeln
	Salz
	Rapsöl

Hirsepolenta

Milch, Gemüsebrühe, Butter, Kurkuma und Salz langsam erhitzen und wiederholt rühren. Sobald die Milch heiß ist, mit einem Schneebesen den Hirsegrieß langsam einrühren. Die Flüssigkeit dickt schnell ein und muss in der Folge bei kleinstmöglicher Temperaturzufuhr unter kontinuierlichem Rühren für mindestens 25–30 Minuten köcheln, sodass die Polenta "hirsig" wird. Bei Bedarf Konsistenz mit Brühe anpassen.

1,200 kg	Milch	erhitzen
0,600 kg	Gemüsebrühe	
0,100 kg	Butter	
0,002 kg	gem. Kurkuma	
0,016 kg	Salz	
0,400 kg	Hirsegrieß	einrühren

Topping

Zum Anrichten Polenta auf flachen Tellern glatt streichen. Blechgemüse darauf anrichten, Ricotta und fein geschnittene Lauchzwiebeln gleichmäßig darüber verteilen und alles mit etwas Rapsöl betreufeln.

0,250 kg	Ricotta	
	Lauchzwiebelgrün	fein schneiden
	Rapsöl	

SO SCHMECKT BRANDENBURG

Sieben Einrichtungen der Brandenburger Gemeinschaftsgastronomie zeigten, wie zukunftsfähige Verpflegung für Viele aussehen kann.

Im Juni 2024 haben sieben Einrichtungen, die an der Kantinen-Werkstatt teilgenommen haben, der breiten Öffentlichkeit gezeigt, wie Brandenburgs Kantinen der Zukunft aussehen können. Unter dem Motto „So schmeckt Brandenburg!“ führten Aktionstage durch verschiedenste Küchen des Bundeslandes und veranschaulichten mit besonderen Aktionsgerichten nicht nur die Grundsätze der *Kantine Zukunft Brandenburg*, sondern auch, wie vielseitig und lecker in den einzelnen Landkreisen gekocht wird. Von Kita über Klinik und Mensa bis zum Brandenburger Landtag.

Die Kampagne wurde vom Team der *Kantine Zukunft Brandenburg* konzipiert, die Gerichte wurden mit den Küchenteams gemeinsam erarbeitet und umgesetzt. Ziel war es, die Vielfalt saisonaler und regionaler Küche zu demonstrieren und mehr Sichtbarkeit für die Küchenteams und das Projekt zu schaffen. Für die Kommunikation innerhalb der Betriebe wurden Poster gestaltet, die die Teilnahme der Einrichtung an den Aktionstagen „So schmeckt Brandenburg!“ erklärten. So konnten mehr Aufmerksamkeit und Wertschätzung für die Bemühungen der Küchenteams geschaffen werden. Für die direkte Gastkommunikation wurde das Aktionsgericht auf Postkarten und Thekenaufsteller gedruckt und der Essensausgabe beigelegt. Auch hier fanden sich zusätzliche Informationen zum Projekt und zu den Vorhaben der Küchenteams. Begleitung der Aktionstage durch Pressevertreter und -vertreterinnen und auf den projekteigenen Social-Media-Kanälen sorgte für eine Sichtbarkeit in einer breiteren Öffentlichkeit.

SO SCHMECKT BRANDENBURG!

KANTINE
ZUKUNFT
BRANDENBURG

- 1 FREIE MONTESSORI SCHULE
BARNIM
- 2 GSG HAVELLAND
- 3 KITA SAUSEWIND POTSDAM
- 4 LANDTAG POTSDAM
- 5 SCHLOSS TREBNITZ
- 6 MENSA ZENTRALCAMPUS COTTBUS
- 7 ARCHIMEDES GRUNDSCHULE



Begleiten Sie uns
auf eine kulinarische Reise durch
Brandenburgs Kantinen der Zukunft.

Wir sind zu Besuch bei verschiedenen Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie, die gemeinsam mit der Kantine Zukunft Brandenburg daran arbeiten, zukunftsfähiger zu werden – für einen nachhaltigen Genuss in der Mittagspause. Die angebotenen Gerichte

könnten unterschiedlicher nicht sein, aber haben eins gemein: Sie alle bringen saisonale und regionale Produkte aus Brandenburg auf die Teller und zeigen, wie vielfältig die Erzeugnisse der einzelnen Landkreise sind.

So schmeckt Brandenburg!

Umgesetzt von:
**SPEISE
RAUME**
BRANDENBURG

Gefördert von:
**LAND
BRANDENBURG**





So schmeckt Märkisch-Oderland!

Den Auftakt machte am 4. Juni das Küchenteam der interkulturellen Begegnungsstätte Schloss Trebnitz. Gemeinsam mit Trainer Stefan Endres wurde ein Rezept für pochierte Eier, Salzkartoffeln und regionale Wildkräuter entwickelt.



So schmeckt Spree-Neiße!

Am 12. Juni bereitete das Küchenteam der Archimedes Grundschule in Forst Vanille-Graupen mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott zu. Anders als der klassische Milchreis wurde dieses Gericht aus regionalen Graupen und frischen, saisonalen Erdbeeren und Rhabarber zubereitet.





So schmeckt Cottbus!

Die Mensa Zentralcampus in Cottbus des Studierendenwerks Ost:Brandenburg tischte am 13. Juni gleich zwei Gerichte auf: Pink-Plinsen mit Dillquark und Currykraut sowie gerösteten Kohl mit Rote-Bete-Linsen-Ragout und Sesamkartoffeln. Besonders hervorzuheben sind die Brandenburger Bio-Linsen, die im Rahmen einer Kooperation vom Gut Ogrosen bezogen wurden.





So schmeckt Potsdam!

Weiter ging es am 19. Juni in der Kita Sausewind in Potsdam. Hier begeisterten Ofenpolenta mit Sesamkarotte, Rettichsalat und Chimichurri die jungen Esser. Das selbstständige Bedienen aus großen Schüsseln förderte die Neugier der Kinder.





So schmeckt der Barnim!

Am 25. Juni gab es in der Montessorischule in Barnim ein farbenfrohes Dinkel-Risotto mit Ziegenfrischkäse, Zucchini Salat und gedämpftem Mangold. Dinkel als Alternative zum klassischen Reis im Risotto kann aus der Region bezogen werden.



So schmeckt Potsdam!

In der Kantine des Landtags Brandenburg gab es am 26. Juni gebackenen Kohlrabi mit Kartoffelstampf, Haselnussbröseln und Kohlrabigrün. Dieses Gericht zeigt anschaulich, wie kreative Rezepte Lebensmittelverschwendung reduzieren können, indem übrig gebliebenes Brot vom Vortag und der gesamte Kohlrabi inklusive Grün zum Einsatz kamen.





So schmeckt das Havelland!

Den Abschluss der Aktionstage bildete am 27. Juni die Gesundheitsservicegesellschaft der Havelland Kliniken in Nauen. Hier wurden Semmelknödel mit Gulasch und Ofenpaprika zubereitet. Das Gulasch wurde mit Bio-Fleisch aus der Region zubereitet, während für die Semmelknödel auch Altbrot verwendet und damit Lebensmittelverschwendung reduziert wurde.





Die Vielfalt der Gerichte und die Bandbreite der teilnehmenden Einrichtungen zeigten, wie die Grundsätze der *Kantine Zukunft Brandenburg* in Aktion aussehen können: Gemüse in der Tellermitte, vielseitiger Einsatz von Getreide und Hülsenfrüchten, saisonales Obst und Gemüse sowie die Vermeidung von Lebensmittelabfällen.



ÜBER DIE PROJEKTTRÄGERIN SPEISERÄUME

Gemeinsam für zukunftsfähige Ernährungssysteme

Speiseräume setzt mit Leidenschaft und Expertise Projekte wie *Kantine Zukunft Brandenburg* um. Unser interdisziplinäres Team aus praktischen und wissenschaftlichen Fachleuten arbeitet Hand in Hand mit Kommunen, Institutionen und Großküchen, um zukunftsfähige Ernährungssysteme zu entwickeln und direkt in die Praxis umzusetzen.

Ernährung betrachten wir als einen zentralen Hebel für Klimaschutz, Gesundheit und nachhaltige Stadtentwicklung. Seit über 16 Jahren prägt *Speiseräume* die kommunale Ernährungspolitik in Deutschland und unterstützt Städte und Regionen dabei, Strategien zu entwickeln und Projekte umzusetzen, die nachhaltige Ernährung fördern.

Ein besonderer Fokus liegt dabei auf der **Gemeinschaftsgastronomie**: *Speiseräume* begleitet Kantinen und Großküchen auf ihrem Weg zu einer nachhaltigen, gastfreundlichen und landwirtschaftsorientierten Arbeitsweise. Von der Konzeptentwicklung bis zur Optimierung von Wertschöpfungsketten – wir schaffen Lösungen, die sowohl Küchen-Teams als auch Gästen zugutekommen.

Zudem betreiben wir praxisorientierte **Forschung**, um die Zusammenhänge zwischen Lebensmittelproduktion, Umwelt und Konsumverhalten besser zu verstehen und Handlungspotenziale aufzuzeigen. Gemeinsam mit Partnern und Partnerinnen aus Wissenschaft, Politik und Wirtschaft entwickeln wir Lösungen, die Städte und Regionen lebenswerter machen und das Verständnis für nachhaltige Ernährungssysteme stärken.

Mit unserer Erfahrung aus Projekten wie **Kantine Zukunft Berlin**, **Stadt-Land-Küche Sachsen** und **SchoolFood4Change** unterstützen wir auch Brandenburg dabei, nachhaltige Ernährung in der Region zu verankern.

Speiseräume steht für die Verbindung von Forschung, Beratung und praktischer Umsetzung – für eine Ernährungswende, die wirkt.

EIN ANFANG MIT POTENZIAL

Die *Kantine Zukunft Brandenburg* hat während ihrer kurzen Laufzeit beachtliche Erfolge erzielt. Die hohe Motivation der Akteure und Akteurinnen der Gemeinschaftsgastronomie sowie der klare politische Wille ermöglichten es, in nur 21 Monaten sichtbare Fortschritte zu machen. Doch eines wurde dabei deutlich: Eine langfristige Transformation des Ernährungssystems braucht mehr Zeit.

Die große Nachfrage nach Beratungsangeboten wie der Kantinen-Werkstatt, Workshops und Vernetzungen zeigt das enorme Potenzial der Gemeinschaftsgastronomie. Es ist beeindruckend, wie viele Küchen in kürzester Zeit den Weg zu mehr Nachhaltigkeit eingeschlagen haben. Die Teilnahme von 29 Küchen und die ausgebuchten Veranstaltungen belegen eindrucksvoll das Interesse an Veränderung und die richtigen Weichenstellungen in Brandenburg.

Doch dies war nur der Anfang. Die Transformation hin zu einem gesunden, regionalen und nachhaltigen Ernährungssystem ist ein langfristiger Prozess. Die begonnenen Veränderungen brauchen Kontinuität. Küchen-Teams, Einrichtungen, Lieferanten und Lieferantinnen benötigen dauerhafte Unterstützung, um die Schritte weiterzuführen und zu verstetigen. Die Gemeinschaftsgastronomie bleibt dabei ein wichtiger Hebel für die nachhaltige Verankerung dieser Veränderungen.

Dank des Engagements aller Beteiligten hat die *Kantine Zukunft Brandenburg* gezeigt, was in kurzer Zeit möglich ist. Nun liegt es an den regionalen Entscheidungsträgerinnen und -trägern, die Dynamik zu nutzen und sie auszubauen. Wir hoffen, dass die Gemeinschaftsgastronomie so ihr volles Potenzial als Motor für eine nachhaltige Ernährungswende

entfalten kann. Wir möchten uns allen voran beim Land Brandenburg bedanken, das uns die Möglichkeit gegeben hat, die *Kantine Zukunft Brandenburg* ins Leben zu rufen. Ebenso gilt unser Dank allen, die dieses Projekt mit Leben gefüllt haben. Ihr Einsatz zeigte, dass die Gemeinschaftsgastronomie der Schlüssel zu einer zukunftsfähigen Ernährung in Brandenburg ist. Wir hoffen, dass dieser vielversprechende Anfang der Start eines langfristigen Prozesses war – für die Menschen, die Umwelt und kommende Generationen.

Das Team der *Kantine Zukunft Brandenburg*



IMPRESSUM

Speiseräume

Speiseräume erhielt von März 2023 bis Dezember 2024 eine Förderung des Ministeriums für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg i. H. v. 600.000 € pro Jahr für die Entwicklung, den Aufbau und die Umsetzung der *Kantine Zukunft Brandenburg*. In Zusammenarbeit mit Küchen, Institutionen, Städten und Regionen arbeitet das interdisziplinäre Team an der Gestaltung zukunftsfähiger Ernährungssysteme. Die Mitarbeiter*innen bringen Erfahrung aus den Bereichen der kommunalen Ernährungspolitik, Weiter-/Erwachsenenbildung sowie der nachhaltigen Transformation von Großküchen und Innovationsprojekten entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette mit. Gemeinsam mit ihren Projektpartner*innen forschen, bilden, beraten und vernetzen sie, um nachhaltige Ernährungsstrategien zu entwickeln und deren praktische Umsetzung zu unterstützen.

EINE BROSCHÜRE DER
Kantine Zukunft Brandenburg

HERAUSGEBERIN
Speiseräume – Büro für angewandte Ernährungspolitik GmbH
Oberlandstraße 26–35, 12099 Berlin
+49 30 5483 3569
info@speiseraeume.org
www.speiseraeume.com

GESCHÄFTSFÜHRER
DR. Philipp Stierand (V. i. S. d. P.)

KONZEPTION, REDAKTION, GESTALTUNG, TEXTE
Team Speiseräume

FOTOS
Speiseräume, © Annemarie Gerlach (S. 38–40),
© Ludwig Stangenberg (S. 36–37), © Jule Frommelt (S. 74),
© Joanna Nottebrock für Kantine Zukunft

LAYOUT UND DESIGN
Rieke Grätz

KORREKTORAT
Kurtz Lektorat Berlin

DRUCK
Pinguin Druck GmbH

Umgesetzt von:

Gefördert durch:





**KANTINE
ZUKUNFT
BRANDENBURG**



**KANTINE
ZUKUNFT
BRANDENBURG**