Best-Practice-Beispiel

Katholische Landvolkshochschule Freckenhorst

Die Katholische Landvolkshochschule Freckenhorst kann als Lern- und Begegnungsort im Grünen bereits auf über 70 Jahre Erfahrung in der Erwachsenenbildung zurückblicken. Das Haus, das sich in der Trägerschaft des Bistums Münster befindet, heißt pro Jahr mehr als 20.000 Gäste willkommen. Das Bildungsangebot umfasst dabei sieben verschiedene Fachbereiche, aber auch Gasttagungen und eigene Fortbildungen sind in der Weiterbildungseinrichtung möglich. Vom abendlichen Vortrag bis hin zu mehrwöchigen Tagungen sind verschiedene Veranstaltungsformate möglich.

Zum Fachbereich „Umwelt, Gesundheit und Soziales“ gehört eine Vielzahl an Gesundheitskursen – in diesem Rahmen wurde 2005 auch der Impuls zur Bio-Zertifizierung ins Leben gerufen. Küchenleiterin Angela Schröder und ihr Team legen viel Wert darauf, hochwertige Bio-Lebensmittel möglichst von Anbietern aus der Region zu beziehen. So stammen viele Milchprodukte vom 20 km entfernten Bio-Hof Fockenbrock in Telgte, Brot, Käse und Äpfel vom Bio-Hof Schulze Schleppinghoff in Freckenhorst. Weitere Bio-Lieferanten kommen beispielsweise aus Münster, Gescher und Unna.

„Die Gesundheit und Zufriedenheit unserer Seminarteilnehmenden ist unser höchstes Ziel“, so Küchenleiterin Angela Schröder. „Das beinhaltet selbstverständlich auch das Angebot von Bio-Produkten.“

Vor allem beim Frühstück werden viele Komponenten in Bio-Qualität angeboten, um den Teilnehmenden der Fortbildungen einen guten Start in den Seminartag zu bereiten: Hier kommen beispielsweise Bio-Eier und Bio-Konfitüren von den Freckenhorster Werkstätten sowie Bio-Müsli auf den Tisch. Auch in der weiteren Verpflegung über den Tag hinweg werden nach Möglichkeit Bio-Lebensmittel verwendet, vor allem bei Gemüse und Beilagen.

Die Gäste reagieren positiv auf das Angebot und wissen die hochwertige Verpflegung zu schätzen. Vor allem von den Teilnehmenden der Seminare mit dem Schwerpunkt Gesundheit wird Wert auf die Vielfalt an Bio-Produkten gelegt. Gerade der Verzicht auf Pestizide und andere Pflanzenschutzmittel liegt der Küche der LVHS Freckenhorst am Herzen. Doch nicht nur das leibliche Wohl der Gäste ist Antrieb für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln, sondern auch der Beitrag zu Nachhaltigkeit und Klimaschutz sowie ein geringerer Energieverbrauch. Durch die Zusammenarbeit mit verschiedenen Bio-Höfen aus dem Umland werden gleichzeitig die Transportwege kurzgehalten und der Bio-Anbau in der Region gefördert.

Steckbrief:

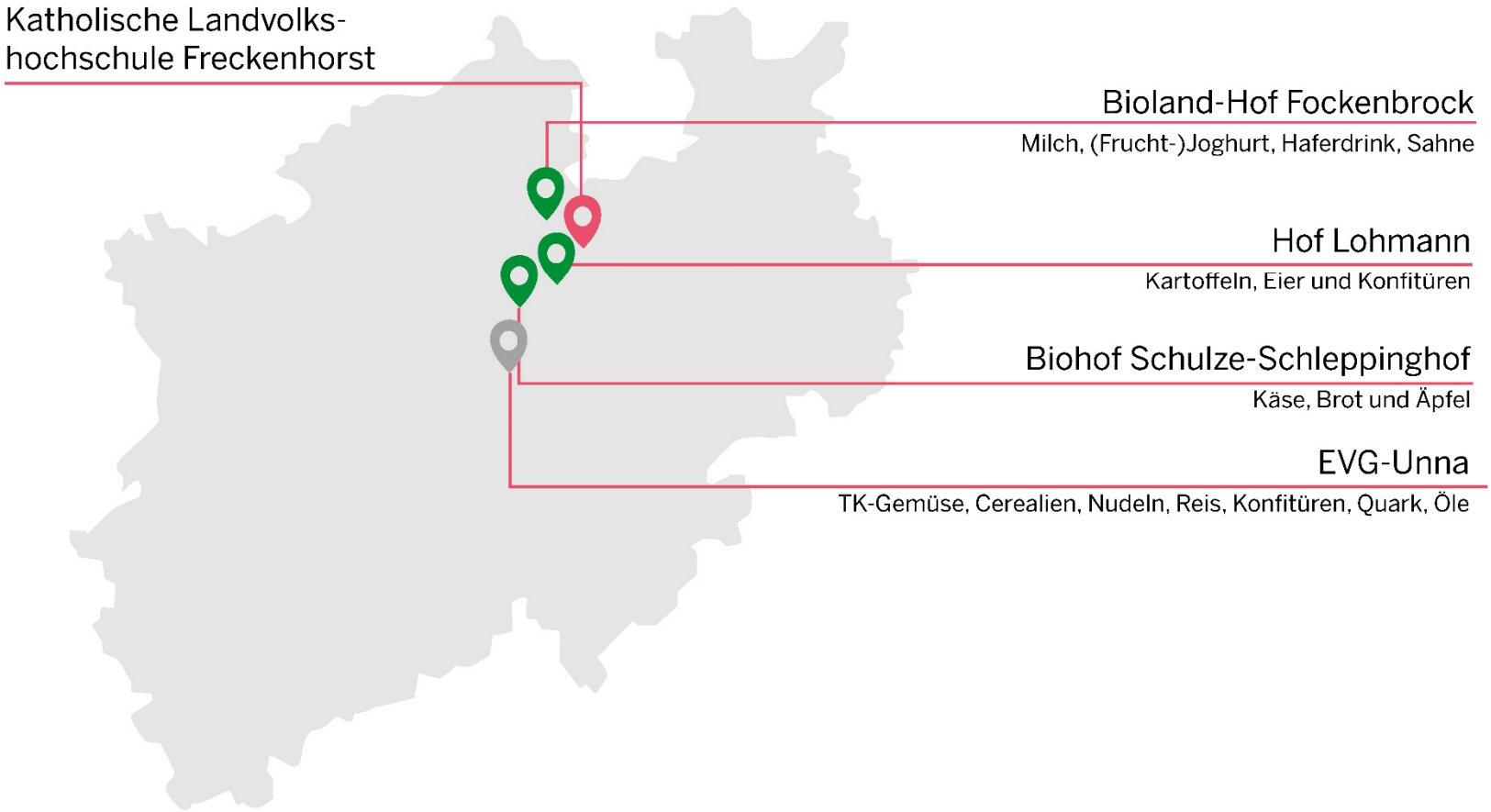
Mahlzeiten/Tag: 30–200
Gästestruktur: Familien mit kleinen Kindern, Schüler:innen, Jugendliche, Erwachsene, Senior:innen
Küchenteam: 11 Mitarbeitende (darunter 4 Köche, 2 Auszubildende, 1 Hauswirtschafterin, 4 Servicekräfte)

Bio-zertifiziert seit: 2005
Bio-Angebot: ca. 25 % des Wareneinsatzes
Produktionssystem: Frischküche mit Buffetausgabe
Kontakt: Angela Schröder (Küchenleitung), schroeder-an@bistum-muenster.de, Telefon: 02581 9458-104

NRW kocht mit Bio ist eine Initiative vom Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Best-Practice-Beispiel

Katholische Landvolkshochschule Freckenhorst



NRW kocht mit Bio ist eine Initiative vom Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen