

Pressemitteilung

Nr.: 076/2024

Potsdam, 5. Mai 2024

Henning-von-Tresckow-Straße 2-13
14467 Potsdam

Pressesprecher: Gabriel Hesse

Telefon: +49 331 866-5040

Mobil: +49 170 45 38 688

Internet: <https://msgiv.brandenburg.de>

X: https://twitter.com/MSGIV_BB

YouTube: https://www.youtube.com/@MSGIV_BB

Mail: presse@msgiv.brandenburg.de

„Kantine Zukunft Brandenburg“ veröffentlicht Rezepte für die Gemeinschaftsgastronomie

30 Küchen nutzen bereits das Beratungsangebot des Projekts „Kantine Zukunft Brandenburg“

Die „Kantine Zukunft Brandenburg“ hat ein Heft mit Rezepten für die Gemeinschaftsgastronomie veröffentlicht. Unter dem Titel „FÜR VIELE“ werden 15 Gerichte passend zum Frühling und Sommer präsentiert, die für die Zubereitung in großen Mengen entwickelt wurden und damit sehr gut für Kantinen geeignet sind. Das ist eine weitere Maßnahme, die im Rahmen der „Ernährungsstrategie Brandenburg“ im Auftrag des Verbraucherschutzministeriums umgesetzt wird. Aktuell nutzen 30 Küchen das kostenfreie Beratungsprogramm der „Kantinen-Werkstatt“, mit dem Küchenteams bei der Umstellung ihres Speiseangebots hin zu mehr Bio, Frische, Handwerk und Saisonalität unterstützt werden. Weitere 40 Einrichtungen haben ihr Interesse angemeldet und stehen auf der Warteliste.

Mairübenortilla mit Erbsen-Zwiebelpüree und Radieschensalat, Buchweizenpfannkuchen mit Kichererbsen-Gurkenpüree und Spinatsalat oder Rinderbrust mit Kohlrabi, Ringelbete, Schmand und Schnittlauch – das sind Beispiele aus dem Rezeptheft „FÜR VIELE – Frühling und Sommer“. Bestellen können das Heft alle Einrichtungen der Brandenburger Gemeinschaftsgastronomie, also Kantinen, Caterer und Pächter aus Bildungs-, Kultur- und Pflegeeinrichtungen sowie der Betriebsgastronomie (Link zum [Bestellformular: https://kantine-zukunft-brandenburg.de/rezeptheft-bestellen/](https://kantine-zukunft-brandenburg.de/rezeptheft-bestellen/)).

Verbraucherschutzstaatssekretärin Dr. Antje Töpfer: „Immer mehr Menschen achten bewusst auf eine gesunde, ausgewogene und nachhaltige Ernährung. Diesen Wunsch unterstützen wir mit unserer Ernährungsstrategie. Ein Kernziel der Ernährungsstrategie ist die Qualitätsverbesserung der Gemeinschaftsverpflegung. Davon profitieren sehr viele Brandenburgerinnen und Brandenburger. Und das Interesse an dem Programm ist sehr groß. Das verdeutlicht den Bedarf für das Programm. Ich freue mich sehr, dass wir mit dem Rezeptheft die nächste Etappe erreicht haben. Es zeigt, wie saisonale und regionale Produkte, Bio-Qualität und kreative Zubereitung sehr gut in der Gemeinschaftsverpflegung umgesetzt werden können.“

Die Basis für die Gerichte in dem Rezeptheft sind unverarbeitete und vorwiegend pflanzliche Rohstoffe, insbesondere Gemüse. **Es wird auf eine ausgewogene Ernährung gesetzt** und Gemüse in die Mitte des Tellers gerückt. So entstehen farbenfrohe und ansprechende Gerichte. Als sättigende Grundlage kommen Getreide, Hülsenfrüchte oder Kartoffeln vielseitig zum Einsatz.

Veranstaltungen für die Brandenburger Gemeinschaftsgastronomie:

Das Projekt „Kantine Zukunft Brandenburg“ bietet zudem verschiedene Veranstaltungen für alle Brandenburger Akteur*innen der Gemeinschaftsgastronomie an. Es gibt **praktische Koch-Workshops**, Exkursionen zu regionalen Erzeuger*innen und in Beispielküchen, die die Kantinen-Werkstatt bereits erfolgreich abgeschlossen haben und **Kantinen-Treffs zum Austausch** zu aktuell relevanten Themen in der Gemeinschaftsgastronomie. Das gesamte Programm findet sich auf dieser Internetseite: <https://kantine-zukunft-brandenburg.de/veranstaltungen/>

Hintergrund

Die „Ernährungsstrategie Brandenburg“ startete im November 2023. Sie stellt einen strategischen Handlungsrahmen dar, bündelt Aktivitäten verschiedener Ressorts der Landesregierung entlang der gesamten Wertschöpfungskette und formuliert weitere Maßnahmen unter dem Leitbild „Brandenburg ernährt sich nachhaltig: gesund, regional, vielfältig, fair!“. Eine zentrale Maßnahme dabei ist das **Projekt „Kantine Zukunft Brandenburg“**.

„Kantine Zukunft Brandenburg“ verfolgt das Ziel durch Beratung und Unterstützung von Küchenteams, die Speisenqualität in Brandenburger Kantinen zu steigern. Die Zusammenarbeit mit Köchinnen, Köchen und allen anderen Angestellten der Gemeinschaftsgastronomie steht im Mittelpunkt. Mit dem **Beratungsangebot „Kantinen-Werkstatt“** werden die Küchenteams direkt in den Betrieben mit einer intensiven, individuellen und praktischen Begleitung bei Einkauf, Speiseplänen, Rezepturen und Zubereitung unterstützt. **Die Teilnahme ist für sie kostenfrei und dauert zwischen sechs und zwölf Monaten.**

Die „Ernährungsstrategie Brandenburg“ ist als **Broschüre** veröffentlicht: <https://msgiv.brandenburg.de/msgiv/de/ernaehrungsstrategie-land-brandenburg/>