

Pressemitteilung

Nr.: 097/2024

Potsdam, 31. 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>

✂: https://twitter.com/MSGIV_BB

📺: https://www.youtube.com/@MSGIV_BB

Mail: presse@msgiv.brandenburg.de

„So schmeckt Brandenburg!": Neue Veranstaltungsreihe stellt leckere Gerichte in Kantinen vor

Projekt „Kantine Zukunft Brandenburg“ berät 30 Küchen der Gemeinschaftsgastronomie – sieben Einrichtungen präsentieren im Juni, wie die Kantinen der Zukunft schmecken

Beispiele für einen nachhaltigen Genuss in der Mittagspause: Pochierte Eier mit Salzkartoffeln und Wildkräutern, Dinkel-Risotto mit Ziegenfrischkäse, Zucchini-Salat und gedämpftem Mangold oder Rindergulasch mit Semmelknödeln und gerösteter Paprika – das sind Gerichte, die im Juni auf der Speisekarte von märkischen Kantinen stehen. Im Rahmen des Projekts „Kantine Zukunft Brandenburg“ startet am 4. Juni die neue Veranstaltungsreihe „So schmeckt Brandenburg!“. Sieben Küchenteams, die gemeinsam mit der Kantine Zukunft Brandenburg daran arbeiten, zukunftsfähiger zu werden, präsentieren ihren Gästen neue leckere Gerichte, die eines gemeinsam haben: Sie alle bringen möglichst viele saisonale und regionale Bio-Produkte auf die Teller und zeigen, wie eine leckere und gesunde Ernährung für viele aussieht.

An der Aktion „So schmeckt Brandenburg!“ beteiligen sich im Juni diese Kantinen: 04.06.: Schloss Trebnitz - Bildungs- und Begegnungszentrum in Müncheberg (Märkisch-Oderland), 12.06.: Archimedes Grundschule in Forst (Spree-Neiße), 13.06.: Mensa Zentralcampus Cottbus, 19.06.: Kita Sausewind in Potsdam, 25.06.: Freie Montessori Schule in Eberswalde (Barnim), 26.06.: Betriebskantine Landtag Brandenburg in Potsdam, 27.06.: GSG Havelland Klinik Nauen (Havelland). In diesen sieben Kantinen essen täglich insgesamt rund 2.220 Gäste. Mehr Infos: <https://kantine-zukunft-brandenburg.de/so-schmeckt-brandenburg/>

Verbraucherschutzstaatssekretärin Dr. Antje Töpfer: „Immer mehr Menschen achten bewusst auf eine gesunde, ausgewogene und nachhaltige Ernährung. Diesen Wunsch unterstützen wir mit unserer Ernährungsstrategie. Ein zentraler Hebel dabei ist die Gemeinschaftsverpflegung. Sie bietet in Kitas und Schulen, Mensen, Betriebskantinen, Krankenhäusern und Gemeinschaftsunterkünften für viele Brandenburgerinnen und Brandenburger den täglichen Speiseplan. Die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung können zugleich eine große Nachfrage für regionale Produkte generieren. Damit kann die Gemeinschaftsverpflegung die regionale Wertschöpfung fördern und stärken. Mehr regionale und insbesondere

mehr regional-saisonale Produkte in Kantinen bewirken viele weitere positive Effekte für Umwelt, Region und Wirtschaft: kurze Lieferwege, eine Stärkung des ländlichen Raumes durch attraktive Arbeitsplätze sowie die Sicherung und der Ausbau von Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft durch zuverlässige Abnahme regional produzierter Lebensmittel.“

Seit 2023 entwickelt das **Projekt „Kantine Zukunft Brandenburg“** gemeinsam mit Brandenburger Küchenteams die **regionale Kantinenlandschaft** weiter, für **mehr Frische, Handwerk und Qualität**. 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. Das Projekt wird umgesetzt von Speiseräume – Büro für angewandte Ernährungspolitik GmbH und gefördert vom Brandenburger Verbraucherschutzministerium.

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.

Die „Kantine Zukunft Brandenburg“ hat im April 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 (Link zum **Bestellformular**: <https://kantine-zukunft-brandenburg.de/rezeptheft-bestellen/>).

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

Terminübersicht

So schmeckt Märkisch-Oderland

04.06.2024 | Schloss Trebnitz

- Pochierte Eier mit Salzkartoffeln und Wildkräutern

So schmeckt Spree-Neiße

12.06.2024 | Archimedes Grundschule

- Vanillegraupen mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

So schmeckt Cottbus

13.06.2024 | Studentenwerk Frankfurt Oder, Mensa Zentralcampus Cottbus

- Pink Plinsen mit Dillquark & Currykraut
- Gerösteter Kohl mit Rote Bete-Linsenragout und Sesamkartoffeln

So schmeckt Potsdam

19.06.2024 | Kita Sausewind Potsdam

- Ofenpolenta mit Sesamkarotte und Chimichurri

So schmeckt der Barnim

25.06.2024 | Freie Montessori Schule Barnim

- Dinkel-Risotto mit Ziegenfrischkäse, Zucchini Salat und gedämpftem Mangold

So schmeckt Potsdam

26.06.2024 | Betriebskantine Landtag Potsdam

- Gebackener Kohlrabi mit Kartoffelstampf, Haselnussbröseln und Kohlrabi-grün

So schmeckt das Havelland

27.06.2024 | GSG Havelland Klinik Nauen

- Rindergulasch mit Semmelknödeln und gerösteter Paprika

Presse-Einladung

Journalistinnen und Journalisten können gerne an diesen Terminen teilnehmen und sind herzlich zur Berichterstattung eingeladen. Es wird um Anmeldung gebeten: Antonia Vollbrecht (Telefon: 030 50 93 241 40, Mail: av@speiseraeume.org)