



„Eigentlich kein Konzept, sondern gelebte
Kochkunst, wenn man Kochen als die
Kunst versteht, dem Alltag Schönheit und
Würde abzurufen.“ *Christian Wrenkh*





hamburg leuchtfeuer

Wie viele Erinnerungen in einem Essen stecken, weiß Küchenchef Ruprecht Schmidt nur zu gut. Er geht auf die speziellen Wünsche der Hospiz-Bewohner*innen ein, denn: „Essen heißt, ich lebe noch.“ In der Praxis sind das selbstgebackene Kuchen, gemeinschaftliches Essen der Bewohner*innen, Angehörigen und Mitarbeiter*innen und eine wohnliche Atmosphäre. Das durch Spenden finanzierte Küchenkonzept hat bundesweit Vorbildcharakter.

FAKTEN

Unternehmen: Hamburg Leuchtfeuer
Hospiz

Gästzahl: ca. 20

Öffentlich

hamburg-leuchtfeuer.de



„Obst- und Gemüsesäfte, die die Gäste sich selbst pressen und mixen können, eine Einrichtung, die an ein lässiges Restaurant erinnert, dazu eine moderne Auswahl an Speisen (vegan, vegetarisch usw.). Toll auch, dass Mitarbeiter*innen Kochkurse machen können!“ *Claudia Muir*

google deutschland

Futter für die Seele und Nahrung für den Geist – sind nach Ansicht des Google-Deutschland-Food Service Managers Thomas Camenzind die Grundlagen für eine ausgewogene Ernährung, die ihrerseits die Mitarbeiter*innen nachhaltig in Bestform hält. Aktuelle Foodtrends finden in der Kantine genauso Berücksichtigung wie Food-Talk und Kochkurse. Und das Ganze mitten in der City hoch über den Dächern der Stadt.

FAKTEN

Unternehmen: Google Deutschland GmbH

Tägliche Gästezahl: ca. 500

Nicht öffentlich

google.com/intl/en/about





„Seit der Gründung 1993 wird mit Bio-Produkten gekocht – damals innovativ und leider heute bei vielen Kindergarten-Caterern immer noch keine Selbstverständlichkeit. Mehrwert für Kinder und Pädagog*innen: Ein Newsletter, der Mitarbeiter*innen, Lieferanten und Produkte vorstellt.“ *Claudia Muir*



***Erdbeeren im Dezember?
Wo kommen denn da die Erdbeeren her?
Vom Biolandbauern Gunnar Söth aus Nordfriesland***

Gunnar Söth
mit seinen
Kindern
2008



Auf
einem
Bauernhof in
Ahrenviöl
lebt Gunnar

Söth mit seiner Frau und den drei
Kindern Mimi (11), Tore (9)
und Joja (7).

„Besonders die Lütte ist ganz
verrückt nach Erdbeeren“, erzählt
Gunnar schmunzelnd, „sobald die
ersten Blüten zu sehen sind, fragt
Joja schon, wie lange es noch dauert,
bis sie mit dem Naschen anfangen
kann.“

Ist dann endlich Erntezeit, helfen alle
drei Kinder begeistert mit und laufen
mit rot verschmierten Mündern
durch die Erdbeerfelder. Die
Erntezeit dauert aber nur gut drei
Wochen und so kommt ein Teil der
Erdbeeren in die Tiefkühltruhe.
„Unsere Kinder essen am liebsten
Joghurt mit selbst gepflückten
Beeren – der ist ratzfatzt zusammen
gerührt“, sagt der Biobauer.

Seit zwei Jahren
beliefert Gunnar
Söth in der
Erntezeit auch den
Wackelpeter mit
frischen

Erdbeeren. In der Wackelpeter-Küche
waschen und putzen die Köche dann
die Früchte, geben ein wenig Zucker
dazu und mixen die Erdbeeren mit
einem riesigen Pürrierstab zu Brei.

Schließlich wird der Erdbeerbrei in
Tüten gefüllt und wie bei den Söths
für die Wintermonate eingefroren.
Kommt dann der Dezember und es soll
Erdbeerjoghurt für die Kinder geben,
tauen wir in der Wackelpeter-Küche
einfach Gunnars Erdbeeren wieder auf
und rühren sie mit einem riesigen
Schneebeesen in den Joghurt, den Jan
vom Demeterhof Gut Wulfsdorf jede
Woche für den Wackelpeter herstellt.
Wusstet ihr eigentlich, dass Erdbeeren
so lecker sind, dass wahrscheinlich
sogar die Kinder in der Steinzeit sie
schon genascht haben?

wackelpeter

Für Kinder: hundertprozent Bio und sechzig Prozent direkt vom Bauern des Vertrauens. Wie Lothar, der Käsemeister der Domäne Fredeburg. Der stellt aus der Milch seiner Kühe exklusiv für Wackelpeter seinen berühmten „Zeitgeistkäse“ her. Oder die Erdbeeren von Gunnar Söth aus Nordfriesland. Da helfen sogar die eigenen Kinder bei der Beerenernte mit. Das ist nicht nur ökologisch, sondern auch nachhaltig.

FAKTEN

Unternehmen: Wackelpeter ökologisches
Essen für Kinder

Tägliche Gäste-/Menüzahl: 3300

Nicht öffentlich

wackelpeter-service.de



Mensa
HFBK Hamburg

Leichenfeld 2, UG
22081 Hamburg
www.hfbk-hamburg-mensa.de
hfbk@kaffee-kloppe.hamburg

Öffnungszeiten:
Mensa: 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr
Kaffee-Kloppe: 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr

KW 15
10.04 –
14.04

WOCHENKARTE

Montag	♥ Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto & hausgemachtem Brot ♥ Pilzrisotto mit frischem Rucola & geschmorten Kirschtomaten ☛ Spaghetti à la Boss mit Rinderstreifen, pikantem Rahm & Rucola	2,00 €* 3,00 €* 3,50 €*
Dienstag	♥ Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto & hausgemachtem Brot ♥ Gebratener Chicorée im Tempurteig mit Rote-Bete-Graupenrisotto & Orangenkarotten ☛ Ungarisches Chili con Carne mit Kräuter-Crème-fraîche & Brot	2,00 €* 3,00 €* 3,50 €*
Mittwoch	♥ Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto & hausgemachtem Brot ♥ Penné con Funghi mit gebratenen Champignons in Rahm, dazu frischer Basilikum & Grana Padano ☛ Hähnchenschnitzel mit Zucchini, Kartoffelpüree & Zitronendip	2,00 €* 3,00 €* 3,50 €*
Donnerstag	♥ Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto & hausgemachtem Brot ♥ Ebly - Weichweizen mit Wurzelgemüse, Lauch, Ofen-Kirschtomaten & Sauce verde mit Bärlauch ☛ Hähnchenkeule mit Radieschen-Kartoffelsalat und Frankfurter Soße	2,00 €* 3,00 €* 3,50 €*
Freitag	♥ Karfreitag	

Salat der Woche
Linsensalat mit Rote Bete, Frühlingszwiebeln & gerösteten Sonnenblumenkernen 3,00 €*

! Tipp der Woche
Unsere "Mensa - Mittag" hat für Euch von 12:00 - 15:00 Uhr geöffnet. Hier begrüßen wir Euch mit neuem Design an ursprünglicher Stelle! Das "Mensa - Kaffee" ist von 09:00 bis 18:00 Uhr im "Exil" geöffnet!

i Die Mensa
Die Mensa der HFBK Hamburg ist eure Anlaufstelle für das tägliche Mittagessen mit Nachschlag und ohne Geschmacksverstärker, aufmunternde Heißgetränke, handgefertigte Kuchen sowie frisch gepressten Saft

Legende
a Eier b Fischereizugabe c Krebstiere d Milchzugesätze e Salate f Sesam g Schweinefleisch & Süßwaren h Erdnüsse i Gluten j Leguminen k Schalenfrüchte / Nüsse l Senf m Sojabohnen n Weichtiere
☛ animalisch
☛ vegetarisch
♥ vegan
* Mitarbeiter + 1 € / Gäste + 1,50 €

Weitere Gerichte siehe Tafel

„Macht das Beste aus dem, was da ist“,
Christian Wrenkh

hfbk-mensa

Eine Küche wie ein Gesamtkunstwerk und immer in Transformation: Die Mensa der Hamburger Kunsthochschule. Küchenchef Marco Antonio Reyes Loredó bezeichnet sich selbst als Mensakurator. Bei ihm mischen die Gäste mit: Studierende beispielsweise realisieren eigene Food-Art-Projekte, Lehrer*innen und andere Gäste dürfen auch mal an die Töpfe. Frei nach dem Motto: Experimentell, bloß nicht konventionell.

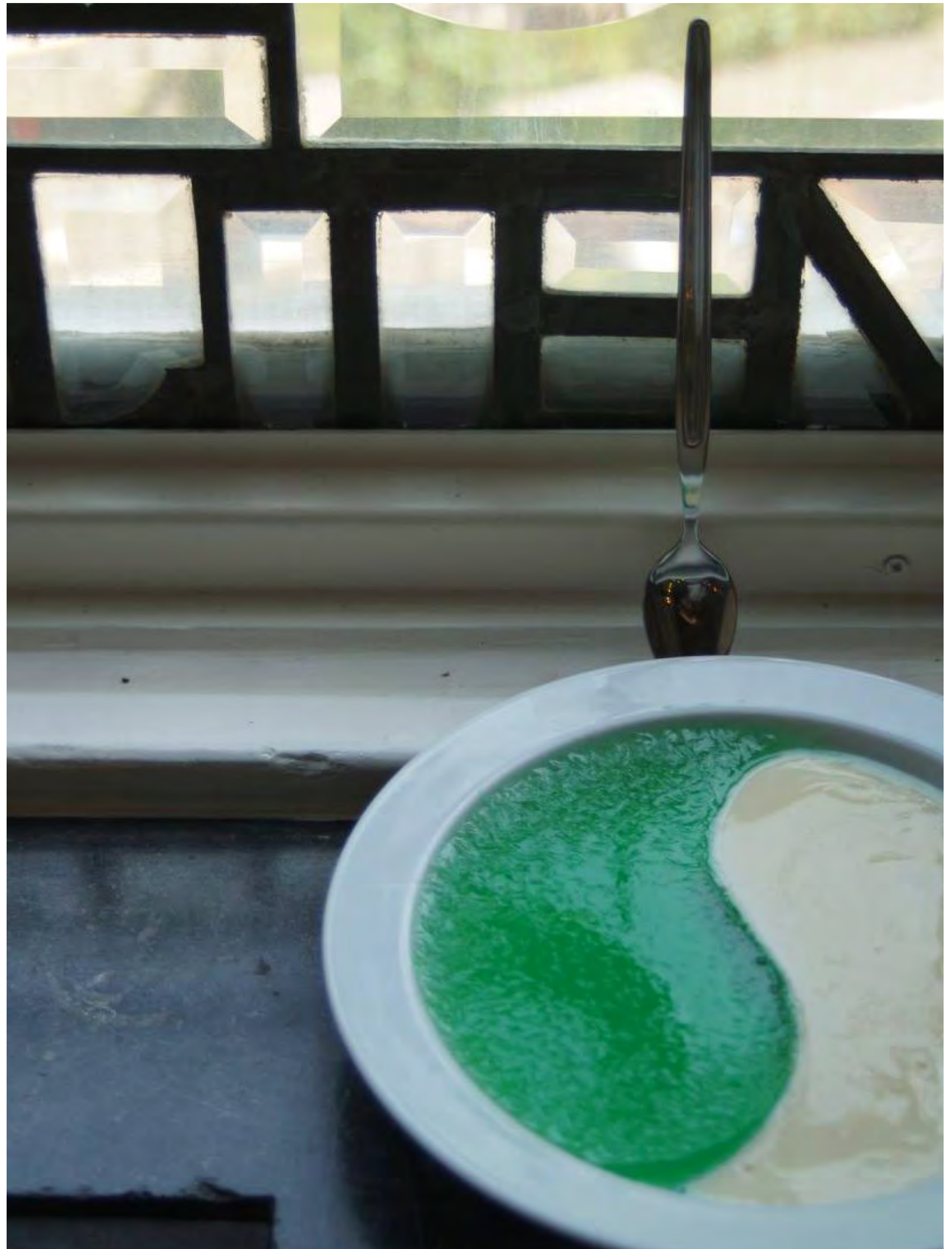
FAKTEN

Unternehmen: Hirn und Wanst GmbH

Gästeszahl: ca. 400

Öffentlich

hfbk-hamburg.de/mensa





„Stübi Barista ist eine Kaffeebar von Schüler*innen für Schüler*innen, in der auch Essen angeboten wird. Das Konzept überzeugt, weil es eine fundierte Ausbildung beinhaltet vom Anbau von Nahrungsmitteln über die richtige Zubereitung bis hin zum nachhaltigen Verkauf.“ *Claudia Banz*





stübi barista

„Jedes Ma(h)l bei uns schickt dich auf eine Reise durch unsere Hood“, so lautet das Motto der Stadtteilschul-Kantine Stübenhofer Weg in Wilhelmsburg. Küchenchef Ralf Oberländer kocht mit Schüler*innen regional, saisonal und nachhaltig. Eine Besonderheit ist die eigene Kaffeeröstung. Neben kochen und backen erhalten Schüler*innen auch eine Ausbildung in Marketing und Service.

FAKTEN

Unternehmen: Stadtteilschule Stübenhofer Weg/Wilhelmsburg

Tägliche Gästezahl: ca. 300

Öffentlich

stuebi-barista.weebly.com



„Ernährungswissen sollte bereits im Kindesalter gesät werden, damit man sich später im Werbedschungel des Essens richtig entscheiden kann. Forrest Cook leistet mit seinem Konzept kleiner, regionaler und nachhaltiger Küchen für Kitas einen großartigen Beitrag in die richtige Richtung.“
Claudia Banz

forrest cook

Forrest Cook bietet das etwas andere Kinderessen. Ausgewählte Zutaten, frische Zubereitung, kurze Wege und ein ansprechendes Geschirr sind das Markenzeichen dieses Kita- und Schulcaterers mit kleinen Küchen an verschiedenen Standorten. Mit im Team: die Ökotrophologin Nicole Mündelein, die dafür sorgt, dass die Ernährung ausgewogen und gesund ist. Allergiegeplagte Kinder bekommen eine auf ihre Bedürfnisse abgestimmte Mahlzeit.

FAKTEN

Unternehmen: Waldforscher GmbH

Tägl. Menüzahl (an verschiedenen Standorten): 750

Öffentlich nach Vereinbarung

forrestcook.de

