

# Gutes Essen – kurze Wege Stadt-Land- Partnerschaften für Lebensmittel aus der Region

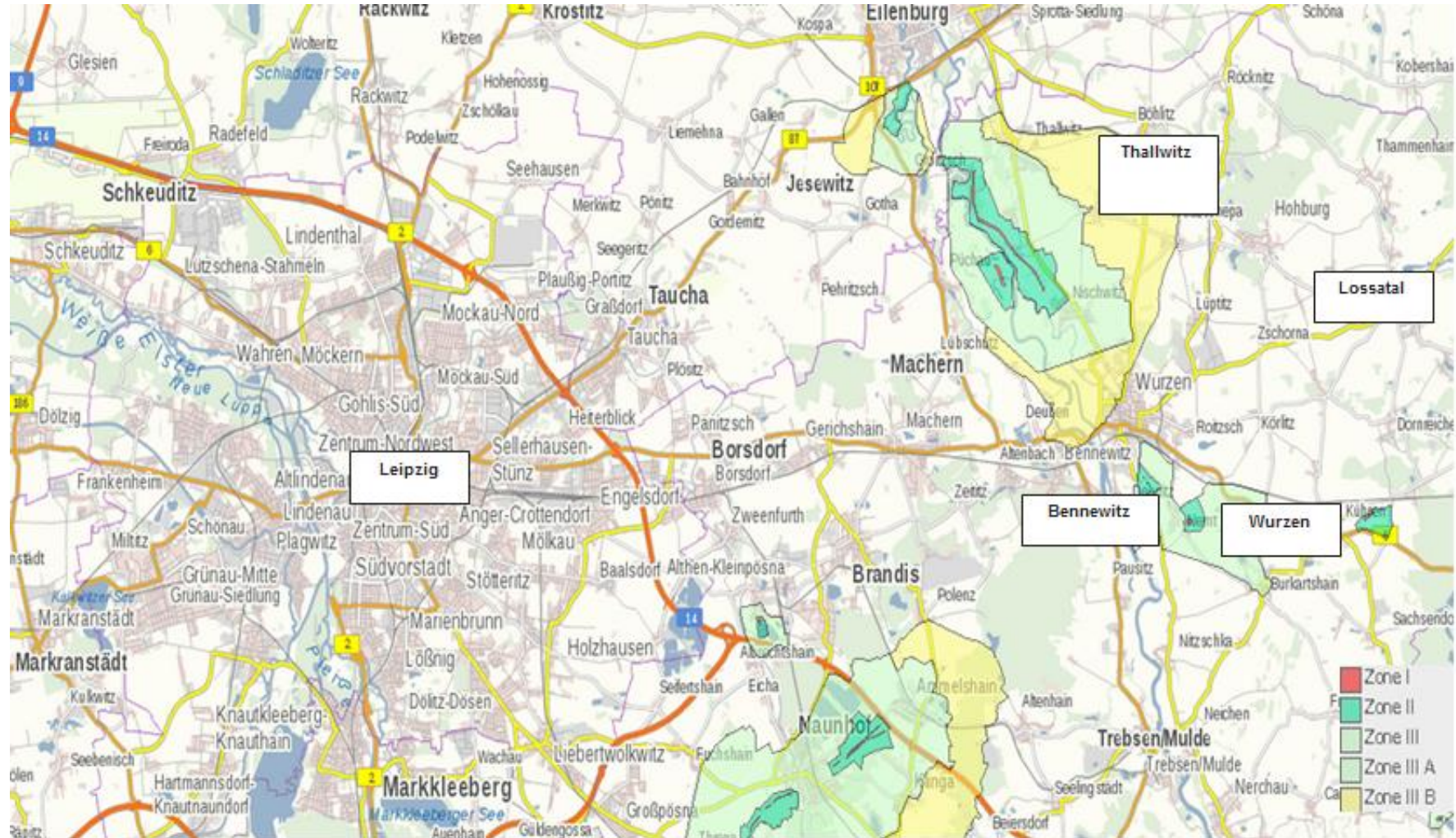
Projekt WERTvoll: Praxistaugliche  
Partnerschaft zwischen Leipzig und dem  
Wurzener Land

Ludwig Hentschel, 17.11.22





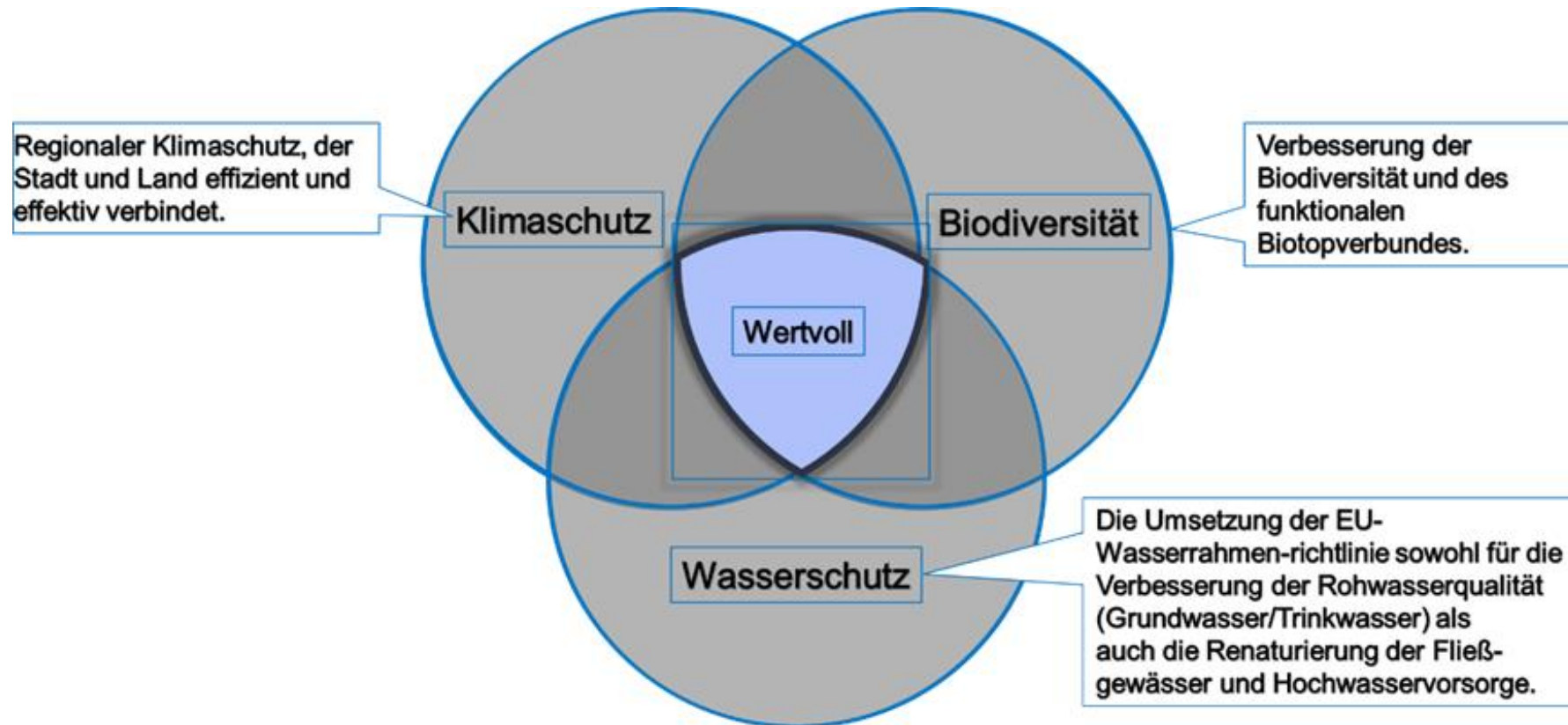
# Projektregion



Karte: iDA – Umweltportal Sachsen,  
<https://www.umwelt.sachsen.de/umwelt/informationsysteme/ida/pages/map/default/index.xhtml>, bearbeitet

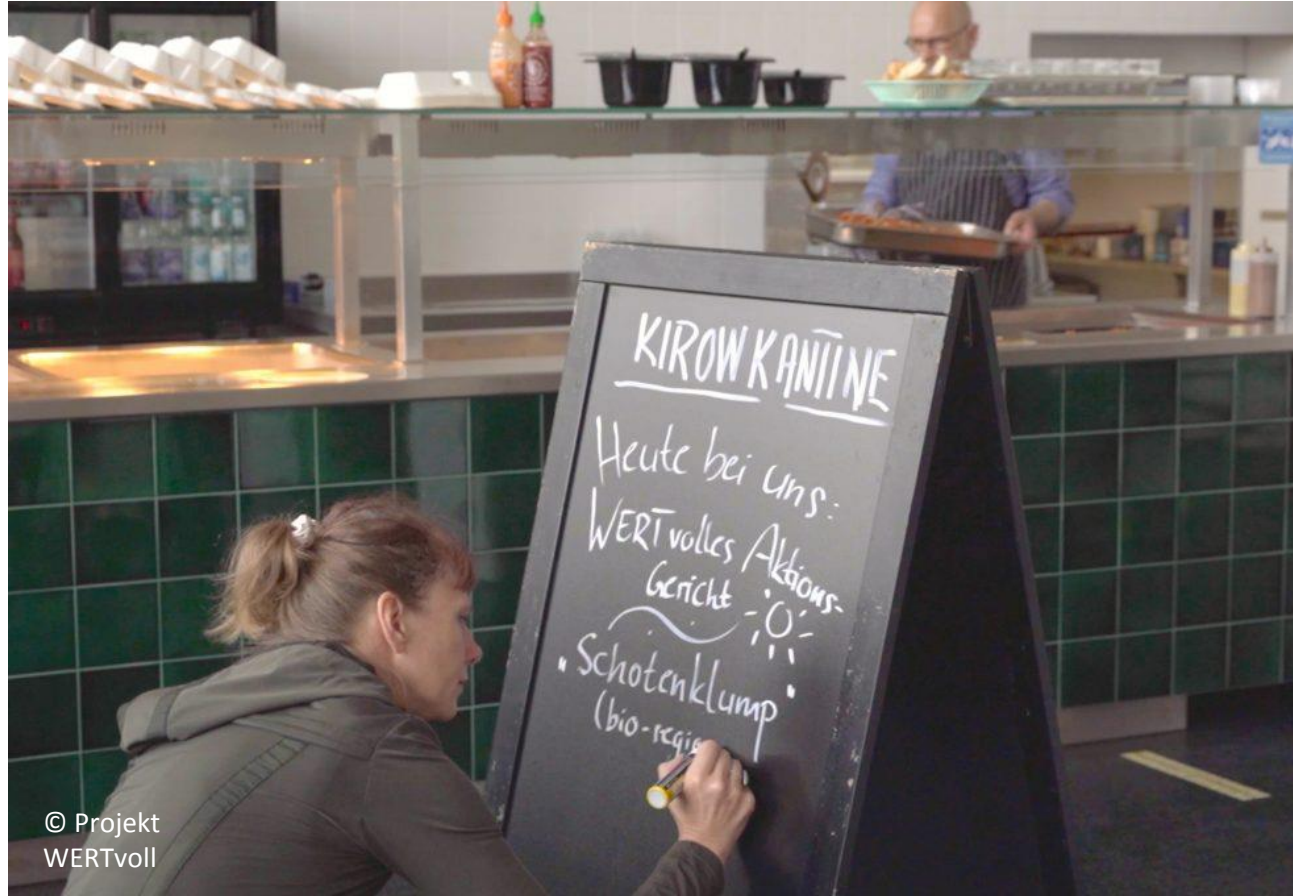
# Das Projekt WERTvoll

„Ziel des Projektes ist es, in der Region Landwirtschaft, regionale Produktion von Lebensmitteln sowie die Verbesserung der Lebensbedingungen für alle im Sinne der Sicherung von Wasserqualität, Klimaschutz und Natur zu verbinden, um unsere regionale Wirtschaft damit nachhaltig zu stärken.“





# Praxisbeispiel für mehr bio und regio in der Gemeinschaftsverpflegung



© Projekt  
WERTvoll

## WERTvoll Aktionsgericht:

- Saisonales Eintopfgericht mit hohem Anteil an bio-regionalen Zutaten
- Klassisches, regionales Rezept
- Eine Hauptzutat, viele Variationen (Bio-Erbse und Bio-Möhre)
- 6 Kantinen, 8 Zuliefererbetriebe aus der Region, ca. 6000 Essen

# Von der Idee zur Umsetzung



# Status-Quo erfassen

- **Visionieren & Vernetzen**  
Thementisch  
„Gemeinschaftsverpflegung“ auf  
der Zukunftswerkstatt 2019



© Projekt  
WERTvoll





# Status-Quo erfassen

- **Visionieren & Vernetzen**  
Thementisch „Gemeinschaftsverpflegung“ auf der Zukunftswerkstatt 2019
- **Bedarfsanalyse**  
Workshop mit Akteuren aus der Leipziger Gemeinschaftsverpflegung 2020 in Kooperation mit BioBitte



## Erkenntnisse aus dem Workshop

Bisher wenig Kontaktfläche mit Bio-Regional – erste Bestrebungen sind vorhanden

## Impulse aus der Zukunftswerkstatt

Einfach und klein anfangen  
Idee: Aktionsgericht



© BLE, Christian A. Werner



# Gatekeeper ermitteln

- **Verstehen**  
Netzwerkanalyse mit der AG  
Gemeinschaftsverpflegung des  
Ernährungsrats Leipzig





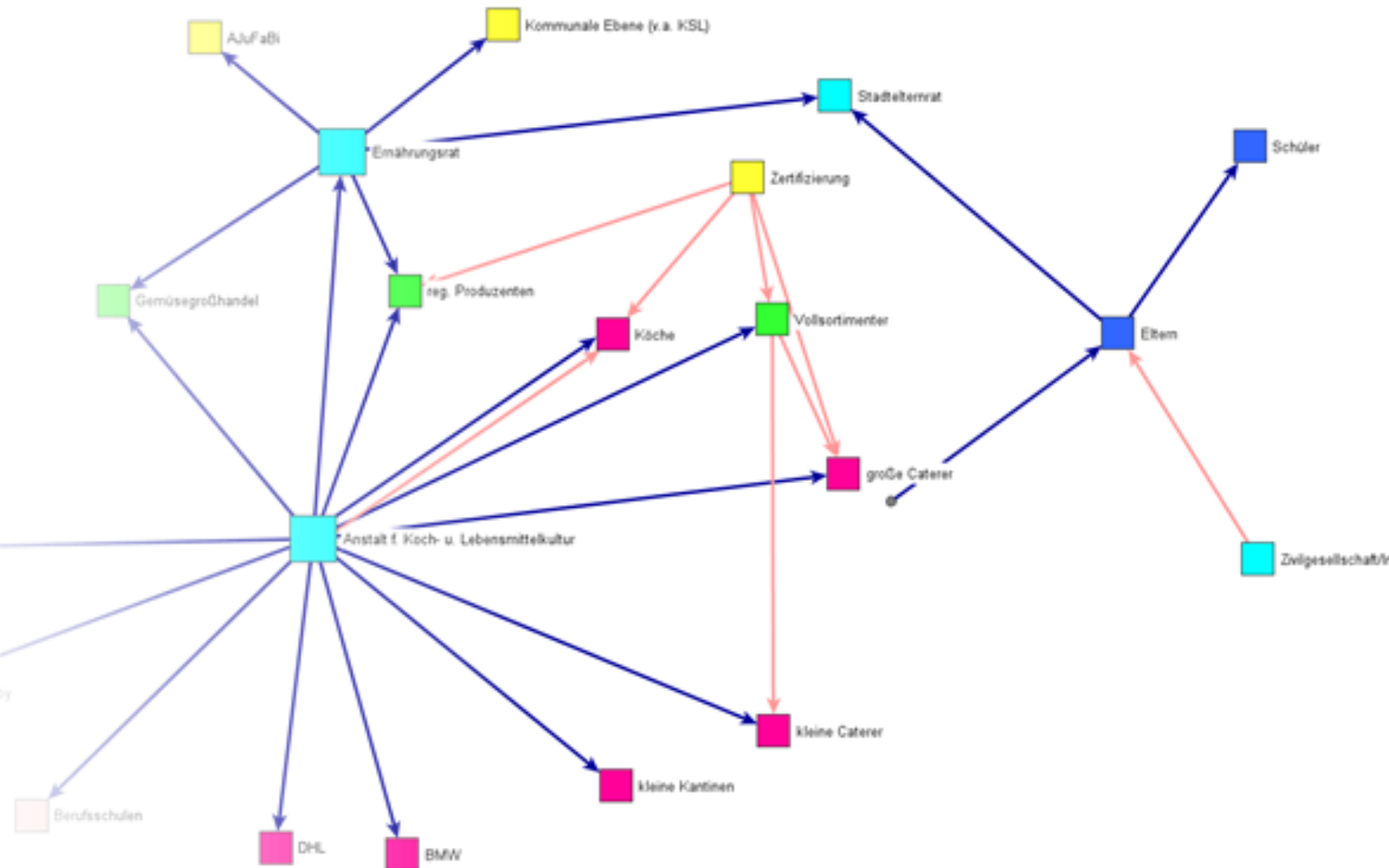
# Gatekeeper ermitteln

- **Verstehen**

Netzwerkanalyse mit der AG  
Gemeinschaftsverpflegung des  
Ernährungsrats Leipzig

- **Ergebnis aus der  
Netzwerkanalyse**

Akteur mit breiter Vernetzung  
und Vertrauensverhältnis in  
Unternehmen der  
Gemeinschaftsverpflegung



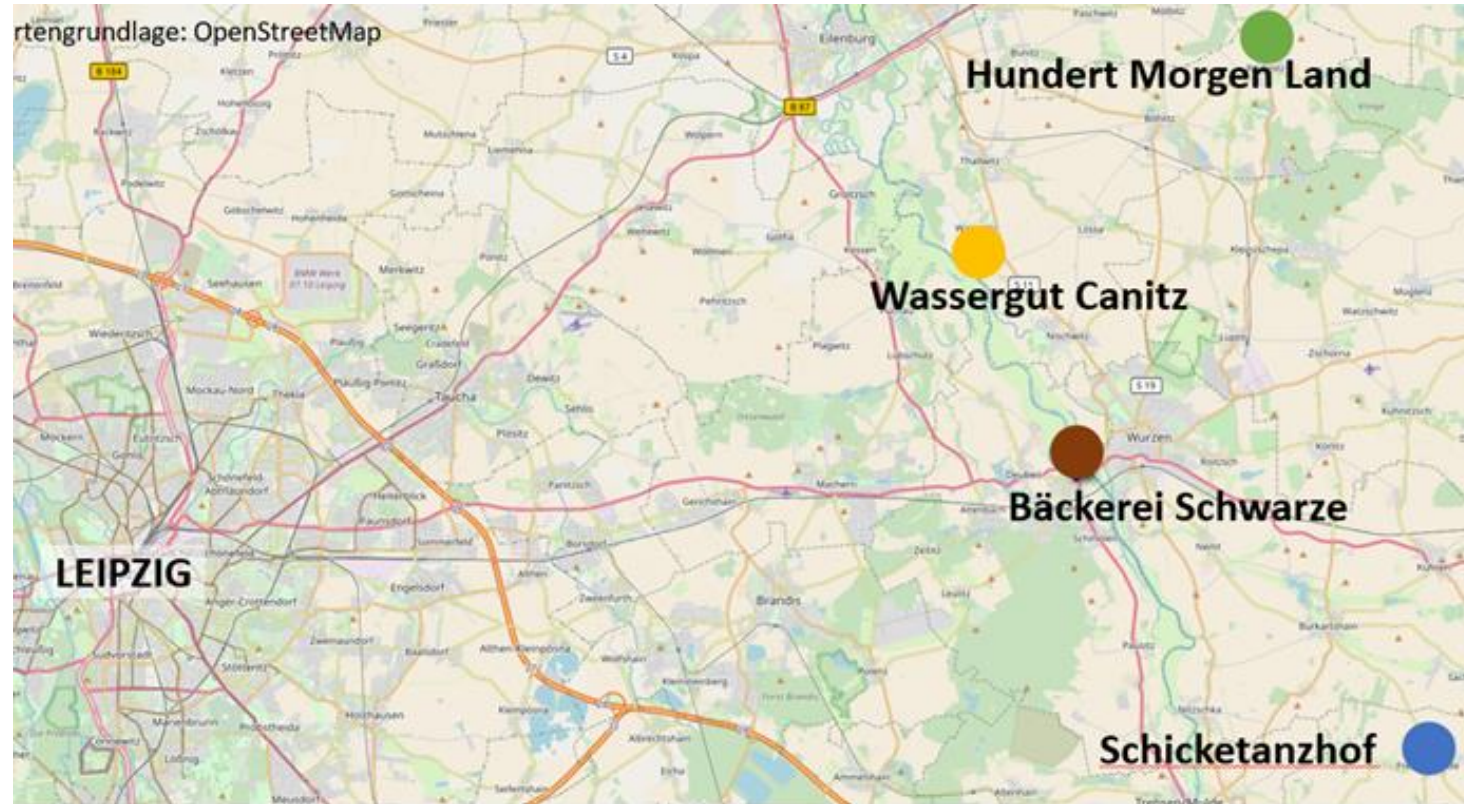
# Idee entwickeln

- **Chancen, Möglichkeiten und Defizite**

Testballon: Gericht mit möglichst hohem Anteil Bio-Regional: zeigen, was es gibt und was möglich ist

**Möglichkeit über ökologische Mehrwerte** mit Betrieben, Tischgästen und der Öffentlichkeit zu sprechen

**Defizite** in den regionalen (Infra-)Strukturen praktisch sichtbar machen; Anstöße liefern, um diese anzugehen





# Konzept erstellen

- **Was? - Rezept entwickeln**  
Hauptrolle: Bio-Erbse / Bio-Möhre
- **Wie & Wann? - Planen**  
Zeitpunkt und Umsetzung des Aktionsgerichtes (Ernte, Logistik, Kühlung, ÖA)
- **Wer? - Aktivieren**  
Kantinen und Caterer für das Aktionsgericht gewinnen

KEIN REZEPT

Thomas Marbach  
Schulstr. 12  
04571 Oelzschau/ Rötha

Leipziger Schotenklump  
Sommererbsentopf mit geretteter Semmel

Tel. 0176 578 23 613  
marbach@kochanstalt.de  
www.kochanstalt.de

**Hauptzutaten**  
(für 150-200 Portionen)  
Erzeuger & Produzenten

- **20-25kg Markerbsen**  
aus dem Wasserschutzgebiet für das Leipziger Trinkwasser,  
Wassergut Canitz (Thallwitz)
- **12kg Kohlrabi** ganz, oder 8-10kg geputzt  
Hundertmorgenland, Biohof Hartmut Müller (Thallwitz)
- **10-15kg Räucherrippchen/** ggf. ergänzt durch Kasseler Nacken  
Strohschwein aus dem Offenstall, Hahn Landwirtschaft und Fleischerei  
(Otterwisch/ Leipzig)
- **1 Kiste gerettetes Brot** für Löffelklößchen  
Bäckerei Schwarze, Bennewitz (Wurzen/ Leipzig)
- **Weitere Zutaten:**  
12kg Möhren (ganz, oder 8-10kg geputzt), Gehackte Petersilie, 30 Eier

**Fleisch/ Rippchen** mit Suppengewürzen (Lorbeer, Piment, Pfeffer) garen, vom Knochen lösen & klein schneiden.

**Zubereitungsvorschlag**  
+Hinweise von Oma Edith

**Semmelklößchen:** Weißbrotscheiben mit etwas Wasser geweicht, gut ausgedrückt



# Durchführen

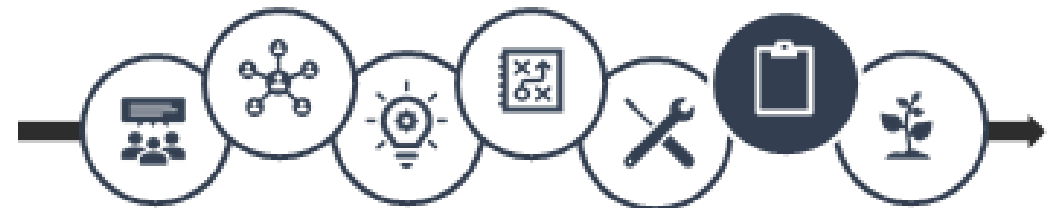
- Ernte organisieren
- Vorbereitungsevent für Küchenpersonal
- Verarbeitung der Lebensmittel (Einfrieren, Schälen...)
- Logistik sichern
- Ausgabe des Essens dokumentieren und begleiten
- Öffentlichkeitsarbeit!





# Konzept verfeinern

- Logistikpartner finden
- Zeitplan an Bedarfe der Partner anpassen
- Entstehende Geschäftsbeziehungen nutzen



# Verstetigung

- **Leitfaden erarbeiten**
- **Leistungsbeschreibung formulieren**  
--> Partnerstruktur: institutioneller  
Ermöglicher + Regionaler Umsetzer
- **Abstufung in Gold, Silber, Bronze**
- **Weitergabe an Bio-Regio-  
Modellregion**



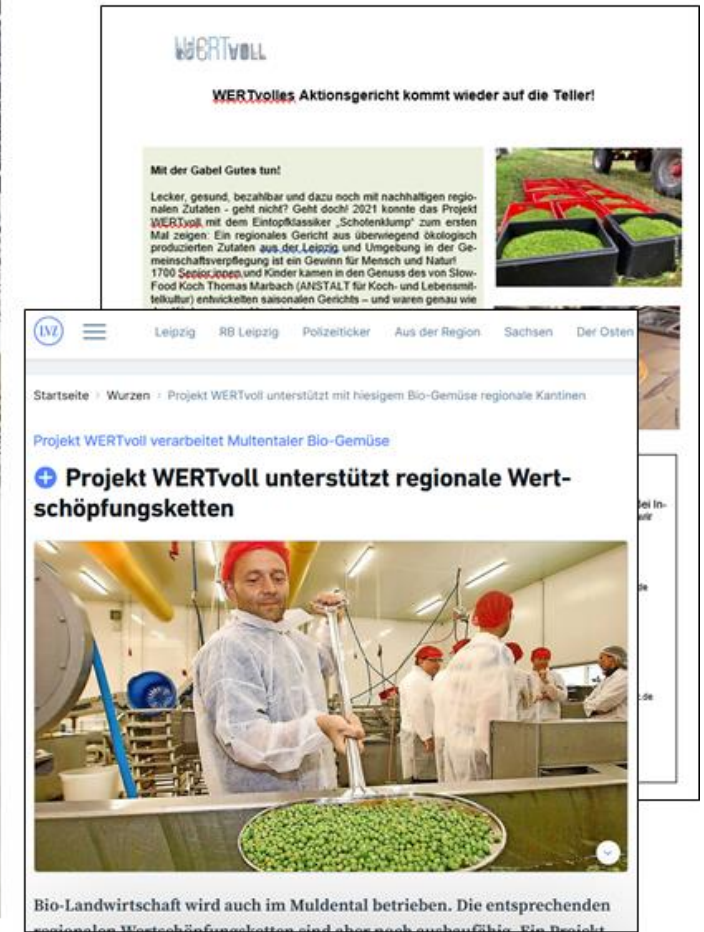
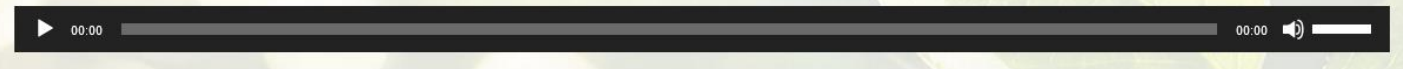


# Chancen

- Köch:innen haben Spaß an den Produkten, am Ausprobieren und an der Aktion --> Interesse
- Kontakt zwischen Küchen und Erzeuger:innen
- Möglichkeit praktisch über Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung zu sprechen
- Kommunikation & ÖA
- Werkzeug in einer Gesamtstrategie für die Gemeinschaftsverpflegung



MDR Sachsen berichtete dazu in seinem Regionalreport:





Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Kontakt:

Ludwig Hentschel

Lokale Stabsstelle in der Gemeinde Bennewitz

Mail: [hentschel@gemeinde-bennewitz.de](mailto:hentschel@gemeinde-bennewitz.de)

Fon: 03425/893218