



Sehr geehrte Küchen- und Kantinen-Leitungen, liebe Interessierte,

in diesem Newsletter finden Sie Neues vom House of Food rund um Nachhaltigkeit und Regionalität in der Außer-Haus-Verpflegung. Für alle aktiven Teilnehmenden des Küchenstammtischs und auch diejenigen, die verhindert waren, fassen wir die wesentlichen Themen von Anfang März zusammen.

Der nächste Küchenstammtisch ist für den 13. September um 15:30 Uhr geplant – wir freuen uns auf Ihre Anmeldung! [Jetzt anmelden](#)

Linsen, Kichererbsen und Kidneybohnen aus Hessen



Bio-Landwirt Moritz Schäfer betreibt den 270 Hektar großen Demeterhof Schwalmatal in der Nähe von Alsbach und ist spezialisiert auf den Anbau von Hülsenfrüchten. Regionale Linsen, Kidneybohnen und Kichererbsen in ihren Küchen zu verarbeiten, konnten sich die beim Küchenstammtisch anwesenden Führungskräfte gut vorstellen. Als pflanzliche Eiweißträger können Hülsenfrüchte den Fleischanteil in zahlreichen Gerichten verringern und reduzieren so Kosten bei der Umstellung auf bio-regionale Zutaten.

Kontakt: m.schaefer@demeterhof-schwalmtal.de

Rezeptsammlung Kochen mit Hülsenfrüchten in der AHV

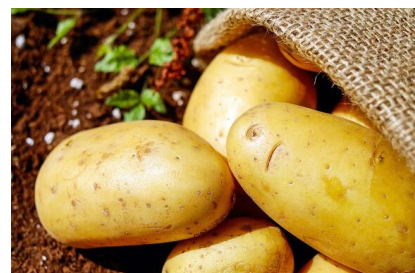
Köchin Mereyem Bouchequif stellte für interessierte Küchen- und Kantinenleitungen verschiedene Rezepte mit Hülsenfrüchten zusammen, die sich für den Einsatz in der Außer-Haus-Verpflegung eignen. Die **Köchin und Catering-Unternehmerin** bewirtete die Teilnehmenden des Küchenstammtischs mit raffinierten hülsenfrüchten-basierten Gerichten und teilte ihre Erfahrungen aus der Praxis.



Die Rezepte zum Nachkochen finden Sie hier:
house-of-food-ffm.de/rezepte/

Pilot-Kantinen für regionale Lieferketten

Während des Küchenstammtischs wurde die Bündelung von regionalen Produkten diskutiert. Für Kantinenleitungen, die über Grossisten bestellen, ist der Zukauf von einzelnen regionalen Produkten eine Herausforderung. Viele Küchen haben zudem wenig Lagerfläche oder benötigen eine Lieferung an mehrere kleinere und größere Standorte. Das House of Food möchte an diesen Stellen Lösungen anbieten: die Bündelung über eine digitale Plattform, die Logistik gemeinsam mit Die Kooperative in Oberrad, die Verteilung von kleineren Mengen per Lastenrad, die Vorverarbeitung von regionalen Produkten für den küchenfertigen Gebrauch und vieles mehr werden in den kommenden Pilotprojekten getestet werden. Es soll erprobt werden, welche Mengen garantiert in die Frankfurter Küchen aus der Region geliefert werden können.



Kontakt: hoff@ernaehrungsrat-frankfurt.de



Beim Küchenstammtisch kamen verschiedenste Führungskräfte aus dem Rhein-Main-Gebiet zusammen, darunter die Leitungen der FES-Kantinen und des ASB-Schulcaterings. Gemeinsam mit dem House of Food Frankfurt wollen beide neue Wege gehen und mit regionalen Lieferketten arbeiten. Zuerst natürlich testweise und in kleinem Rahmen. Sollten auch Sie Interesse daran haben, Ihre Institution zur House of Food Pilotpartnerin zu machen, freuen wir uns auf Ihre Nachricht. Die Umsetzung an Schulen und Kitas kann zudem durch die Einrichtung eines Mensarates und Bildungsprojekte mit Kitakindern und SchülerInnen begleitet werden.

Kontakt: hoff@ernaehrungsrat-frankfurt.de

Save the Date / Termine

04.04.2023, 19 Uhr

Bio und regional – Wie Ernährung in Frankfurt nachhaltig wird

Das House of Food Frankfurt gibt beim Themenabend der Polytechnischen Gesellschaft einen Einblick in seine Arbeit und diskutiert gemeinsam mit anderen Frankfurter ExpertInnen, wie eine Umstellung auf mehr Bio-regionales gelingen kann.

[Mehr erfahren](#)

13.09.2023, 15:30 Uhr

Küchenstammtisch des House of Food

Die Veranstaltungsreihe für KöchInnen und Mitarbeitende der Außer-Haus-Verpflegung rund um Herausforderungen und Lösungen für die ökologisch-regionale (Groß-)Küche aus der Region Frankfurt. [Jetzt anmelden](#)

20.09.2023

Markt der Regionen für die AHV - landwirtschaftliche Betriebe stellen sich vor

Sie haben die Möglichkeit sich vor Ort über einzelne Produkte und die Betriebe zu informieren. Wir freuen uns über Teilnehmende aus der AHV, die mehr regionale und ökologische Produkte in der Küche einbringen wollen und dafür Kontakt zu Betrieben aus der Region suchen. [Jetzt anmelden](#)

Hat Ihnen der Newsletter gefallen? Wir freuen uns über Feedback und über Empfehlungen an Interessierte aus der Branche.

Mit Besten Grüßen

Ihr House of Food Team

Impressum House of Food Frankfurt

BIONALES – Bürger für regionale Landwirtschaft und Ernährung e.V.

Holzhausenstr. 22

60322 Frankfurt

Kontakt: hoff@ernaehrungsrat-frankfurt.de

Webseite: house-of-food-ffm.de