AUSGABE 02.18

Juute SCHUL VERPFLEGUNG

Infos rund um eine gute Verpflegung von Kindern und Jugendlichen

LEHMANNS
aus Leidenschaft zum Essen

Liebe Leserinnen und Leser,
Anfang des Jahres haben wir unsere neue Frischküche eröffnet, die uns ermöglicht, noch mehr frische, leckere Speisen anzubieten, noch individueller auf alle Kundenwünsche einzugehen und noch mehr Kunden zu erreichen. Wir sind hochzufrieden mit dem Start und erfahren sowohl aus der Branche als auch von unseren Kunden viel Zuspruch.

Fast zeitgleich mit der Frischküche ist auch unser neues Maskottchen LEHKi Teil der LEHMANNs-Familie geworden. Er wird uns von nun an begleiten, wenn wir zum Beispiel in die Schulen und Kindertageseinrichtungen fahren und zusammen mit den Kindern kochen.

In dieser Ausgabe widmen wir uns mal einem umstrittenen Lebensmittel: dem Fleisch. Aus unserer Sicht gehört hochwertiges Fleisch zu einer ausgewogenen, vollwertigen Ernährung dazu. Zudem stellen wir einen unserer Fleischlieferanten vor: das Familienunternehmen Remagen aus Hürth, das vor 300 Jahren gegründet wurde.

„Juut erklärt“ wird diesmal der Bio-Siegel-Dschungel. Welche Bio-Lebensmittel wir verwenden und wo sie herkommen, verraten wir Ihnen natürlich auch. Die Politik soll ebenfalls nicht zu kurz kommen. Wir berichten über aktuelle Entwicklungen und dem Besuch der NRW-Landesministerin für Schule und Bildung, Yvonne Gebauer (FDP), in unserer Küche.

„Ich esse keine Suppe! Nein!“, rief der Suppenkasper – das Ende ist bekannt. Dabei gibt es doch kaum etwas Schöneres, als an einem Herbsttag nach Hause zu kommen und eine cremige, heiße Suppe zu löffeln. Die schmeckt – anders als dem Suppenkaspar – auch den meisten Kindern und ist gar nicht so schwer, selbst zu kochen. Mehr dazu in unserer Kolumne.

Viel Spaß beim Lesen!

Günther Lehmann | Stefan Lehmann

Geschäftsführung
LEHMANNs Gastronomie

LEHMANNs Gastronomie · LEHKi LEHMANNs Kinder- und Schulverpflegung · LEHMANNs coolinary · Online-Großküche Gut gekocht und dabei zugeschaut

Impressum

Herausgeber:
LEHMANNs Gastronomie GmbH
Saime-Genc-Ring 31 · 53121 Bonn Dransdorf
Tel.: 0228 850 261-20 · Fax: 0228 850 261-22
E-Mail: info@lehmanns-gastronomie.de
Internet: www.lehmanns-gastronomie.de

Verantwortlich für den Inhalt: Stefan Lehmann
Redaktion: Dr. Elke Liesen, Kristina Reymann-Schneider
Gestaltung: Marc Neubauer
Bilder: LEHMANNs, fotolia.de, CDU Rheinland-Pfalz
Druck: DCM Druck Center Meckenheim **Auflage:** 5000

Inhalt

AKTUELLES BEI LEHMANNS 4
LEHMANNs neues Maskottchen „LEHKi“

Neue Küche – Neue Möglichkeiten

KARRIERE 8
Kaufmann/Kauffrau für Büromanagement

JUUT ERKLÄRT 10
Bio-Lebensmittel werden immer beliebter

UNSERE LEBENSMITTEL 12
Fleisch – Besser als sein Ruf

Highlight zum selber kochen – Rezept Sloppy Joe

NEUES AUS DER POLITIK 14
Schulministerin Yvonne Gebauer zu Besuch bei LEHMANNs

Julia Klöckner stellt ihr Lebensministerium vor

SCHULVERPFLEGUNG IN DEUTSCHLAND 17
Caterer-Ranking: LEHMANNs rückt auf

JUUT GEDACHT 18
Kolumne – Der Suppenkasper

JUUT INFORMIERT 19

TERMINE 19

LEHMANNs neues Maskottchen LEHKi

Mit LEHKi ist ein Maskottchen bei LEHMANNs eingezogen. LEHKi ist ein neugieriger kleiner Kerl, der gerne isst und noch lieber kocht.

Große Augen, ein breites, freches Grinsen und immer einen Kochlöffel in der Hand – das ist LEHKi. LEHMANNs neues Maskottchen ist Ende 2017 zur Familie dazugestoßen. Seitdem fährt er mit, um sich bei Elternabenden vorzustellen oder wenn besondere Aktionen in Kitas und Grundschulen stattfinden. Dann rückt LEHKi seine Kochmütze zurecht, schwingt seinen Kochlöffel und rührt, schnippelt und brutzelt gemeinsam mit den Kindern. Je nach Jahreszeit kommt er auch zum Backen vorbei und wirbelt das Mehl durch die Luft. Dabei hat er immer einen witzigen Spruch auf den Lippen. Für die Kinder ist sein Besuch ein Riesenspaß, den sie so schnell nicht vergessen.

Auch in den letzten Wochen war LEHKi wieder unterwegs. Diesmal als Model! Für unsere Fotoaktion hat LEHKi Kinder aufgefordert, sich zusammen mit ihm und ihrem Lieblingsessen fotografieren zu lassen. Die besten Bilder wurden mit tollen Preisen prämiert. Die drei Gewinner können Sie hier und auf der nächsten Seite sehen.

Wenn Sie Interesse am Maskottchen LEHKi oder an einer Koch- und Backaktion in Ihrer Einrichtung haben, wenden Sie sich direkt an Teresa Chimenti (Tel.: 0228 85026120; E-Mail: t.chimenti@lehmanns-gastronomie.de). Bald können Sie LEHKi auch im LEHMANNs Online-Shop erwerben.

INFO

„LEHKi“ – LEHMANNs Kinder- und Schulverpflegung – ist auch gleichzeitig der Markenname des Verpflegungsangebotes für Kindertagesstätten und Grundschulen. Das Angebot zeichnet sich durch hohe Qualität der Speisen, kindgerechte Zubereitung und intensive Kundenbetreuung aus. Kontrolliert und garantiert durch die DGE-Zertifizierung, werden höchste Standards sichergestellt.

Hier sind die Gewinner des Fotowettbewerbs „LEHKi und ich“:

Platz 2

OGS Schillerschule, Wesseling

Platz 3

OGS Vochem, Brühl

Neue Küche – Neue Möglichkeiten

Größere Flexibilität im Speisenangebot und Änderungen im Speiseplan

Seit Mitte Februar wird in der neuen „Frischküche für Kinderessen“ gekocht. Seitdem stehen also zwei moderne und hoch spezialisierte Küchen für die Zubereitung des Kinder- und Schulessens zur Verfügung. Zwei Küchen bedeuten größere Kapazitäten, mehr verfügbare Geräte und zwei Küchenmannschaften. Mit den neuen Gegebenheiten war es LEHMANNs möglich, bereits einige Neuerungen im Speisenangebot und Speisenplan einzuführen.

Freie Wählbarkeit der Sättigungsbeilage

Seit der ersten Märzwoche kann zu der Hauptkomponente Fleisch oder Fisch die Stärkebeilage frei gewählt werden. Die Kunden bestimmen also, ob es zum Beispiel Kartoffeln, Reis oder Nudeln geben soll. Bei den Bestellungen kann zwischen den Beilagen I bis III gewählt werden. Einrichtungen, die mehr als 40 Portionen bestellen, können auch zwei unterschiedliche Beilagen ordern (vgl. Speiseplan).

Tägliches Angebot Rohkost

Kitas haben bereits seit langem die Option, neben Gemüse und Salat täglich auch Rohkost zu bestellen. Mit Beginn des neuen Schuljahres wird diese Auswahl- und Bestellmöglichkeit ebenfalls für die Grundschulen eingeführt. Die neue Rohkostlinie findet sich dann auch in den Speiseplänen. Erstmalig taucht diese in KW 32 auf. Es wird ausschließlich frisches, regionales Gemüse als Rohkost ausgegeben.

Kennzeichnung „Neu“ auf den Speiseplänen

Seit Mitte Juni ist auf den Speiseplänen an dem einen oder anderen Menü die Bezeichnung „Neu“ zu entdecken. Was steckt dahinter? Hinter „Neu“ verbergen sich neue Rezepturen oder auch komplett neue Gerichte, die ausprobiert werden. Ein Beispiel: Würde das Rezept der Tomatensoße so geändert, dass dies eine deutliche Geschmacksverschiebung mit sich bringen würde, dann fänden unsere Kunden ein „Neu“ im Speiseplan bei der Tomatensoße. Der Vorteil: Es wird gleich ersichtlich, warum die Tomatensoße auf einmal anders schmeckt.

Neues Sortiment bei Lunchpaketen

Passend zu den Sommerferien hat sich auch das Sortiment bei den Lunchpaketen deutlich erweitert. Mit KW 29 kann aus einer Vielzahl an Brot und Brötchensorten mit unterschiedlichsten Belägen gewählt werden. Neu sind auch herzhafte Varianten, zum Beispiel mit Schnitzel oder Frikadelle. Nähere Informationen erteilt die Kundenbetreuung unter der Telefonnummer: 0228 850261-29.

LEHKi LEHMANNs Kinder- und Schulverpflegung

Speiseplan

Ich bin LEHKi und koche für Dich!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Wochengericht	Bio - Rigatonelli* mit Napolisoße und Reibekäse	Bio - Rigatonelli* mit Napolisoße und Reibekäse	Bio - Rigatonelli* mit Napolisoße und Reibekäse	Bio - Rigatonelli* mit Napolisoße und Reibekäse	Bio - Rigatonelli* mit Napolisoße und Reibekäse
Menü I	Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße	Kabeljau im Tempurateig mit Petersiliensoße	Rinderbolognese mit Reibekäse	Hühnerfrikassee "Holländischer Art" mit Champignons und Pariser Möhren	Frikadelle vom Schwein mit Bratenjus
Menü Ia	Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße	Lachsfilet natur mit Petersiliensoße	Geflügelbolognese mit Reibekäse	Hühnerfrikassee "Holländischer Art" mit Champignons und Pariser Möhren	Geflügel - Frikadelle mit Bratenjus
Menü Ib	Valess - Steak mit brauner Veggie - Soße	Rührei mit Petersiliensoße	Gemüsebolognese mit Reibekäse	Vegetarisches Frikassee "Holländischer Art" mit Champignons und Pariser Möhren	Gemüse - Frikadelle mit vegetarischer brauner Soße
Menü II	Maistaler mit Ajvarsoße	Frischer Blumenkohl aus dem Vorgebirge mit leichter Béchamelsoße	Tomatensuppe mit Gemüse und Reis dazu ein Roggenbrötchen	Süßkartoffeltasche mit Frischkäse gefüllt dazu Joghurtdip	Maultaschen - Gemüsepfanne dazu Käsesoße
Beilage I	Kartoffeln	Tomatenreis	Bio - Rigatonelli* (außer M II)	Bio - Kartoffelpüree*	Halbe Kartöffelchen mit Schale (außer M II)
Beilage II	Bio - Vollkorn - Makkaroni*	Bio - Kartoffeln*	Spaghetti (außer M II)	Bio - Reis*	Ebly - Weizen (außer M II)
Beilage III	Bio - Reis*	Kartoffelpüree	Vollkorn - Penne (außer M II)	Vollkornreis	Fusilli - Nudeln (außer M II)
Gemüse	Kohlrabigemüse cremig	Rahmspinat	Bio - Möhrenstifte* (außer M II)	Grüne Böhnchen	Bio - Erbsen*
Salat	Möhrensalat in Vinaigrette	Eisbergsalat und Lollo Bionda	Kopfsalat	Gurkenscheiben	Tomatensalat
Rohkost	Rohkost (nur Möhren)	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost
Dessert	Müsliriegel	Nusspudding	Aprikosenquark	Joghurt mit Beeren	Kuchen - Snack Schoko
Obst	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison
Wissenswertes	*Möhren haben den höchsten Carotingehalt unter den Gemüsesorten.*	*Unser Tempurateig besteht aus Mais-, Kartoffel- und Reisstärke.*	*Das Gemüse in unserer Tomatensuppe sind Möhren, Sellerie und Porree.*	*LEHMANNs stellen das Kartoffelpüree stets aus frischen Kartoffeln her.*	*Ebly-Weizen wird aus Hartweizen gewonnen, der ausschließlich in der Mitte Frankreichs angebaut wird.*

Bitte beachten Sie: Menü Ia = schweinefleischfreie Variante / Menü Ib = vegetarische Variante von Menü I

Zusatzstoff- und Allergeninformationen finden Sie auf unserer separaten Allergenspeisekarte.
Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein!
Alle Angaben ohne Gewähr.

Bio* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)

Bei der Speisenplanung werden die Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zugrunde gelegt. Das DGE-Logo neben den jeweiligen Menüs kennzeichnet unsere von der DGE-Zertifizierte Menülinie.

LEHMANNs Gastronomie GmbH • www.lehmanns-schulverpflegung.de

Änderungen vorbehalten!

Kaufmann/Kauffrau für Büromanagement

Schwerpunkt Einkauf und Logistik

2014 wurden die drei Berufe Bürokaufmann/Bürokauffrau, Kaufmann/Kauffrau für Bürokommunikation und Fachangestellter/ Fachangestellte für Bürokommunikation zum Beruf Kaufmann/ Kauffrau für Büromanagement zusammengeführt. Kaufleute für Büromanagement sind die guten Geister jedes Betriebs. Sie sind stets auf dem neuesten Stand und kommunizieren per Mail, Telefon und Fax mit Kunden, Kollegen und Lieferanten. Ohne diese Alleskönner im Bürobetrieb kommt kaum ein Unternehmen aus.

Ausbildung

Die dreijährige Ausbildung bietet den perfekten Einstieg für alle, die ihre berufliche Karriere mit einer breit und solide angelegten kaufmännischen Basis starten möchten. Dabei handelt es sich um eine duale Ausbildung. Neu sind die zehn möglichen Schwerpunkte bzw. Wahlqualifikationen, von denen mindestens zwei ausgewählt werden müssen. Die Wahlqualifikationen bieten die Möglichkeit, sich auf verschiedene Wirtschaftszweige und Branchen zu spezialisieren, wie den Bereichen Einkauf und Logistik. Die Ausbildung wird in Industrie und Handel, im Handwerk und im öffentlichen Dienst angeboten. Wer eine Führungsposition anstrebt, kann die Prüfung zum Fachkaufmann/Fachkauffrau für Büromanagement ablegen oder übergreifende Weiterbildungen wie den Betriebswirt für Kommunikation und Büromanagement absolvieren.

Aufgaben

Kaufleute für Büromanagement

- Organisieren und bearbeiten bürowirtschaftliche Aufgaben und erledigen kaufmännische Tätigkeiten in verschiedenen Bereichen
- Übernehmen Sekretariats- und Assistenzaufgaben, koordinieren Termine, bereiten Besprechungen vor und bearbeiten den Schriftverkehr
- Kooperieren und kommunizieren mit internen und externen Partnern
- Sind Profis der Informationsverarbeitung, recherchieren Daten und Informationen und bereiten diese für Präsentationen auf
- Bearbeiten Beschaffungsvorgänge, unterstützen bei personalbezogenen Aufgaben
- Führen qualitätssichernde Maßnahmen durch

Beim Schwerpunkt „Einkauf und Logistik“ kommen folgende Tätigkeiten hinzu:

- Feststellen des Bedarfs an Produkten und Dienstleistungen, Disponieren von Mengen und Terminen
- Recherchieren von Anbietern und Einholen von Angeboten
- Steuern des operativen Einkaufsprozess
- Mitwirkung am strategischen Einkauf: Konditionen und Rahmenbedingungen verhandeln und wenn nötig optimieren
- Tätigen kleinerer Beschaffungsvorgänge
- Lager: logistische Abläufe vom Wareneingang über Mängelbeseitigung bis zur Bestandserfassung.

Voraussetzungen

Wer den Beruf Kaufmann/Kauffrau für Büromanagement mit dem Schwerpunkt Einkauf und Logistik erlernen möchte, sollte:

- Sich gewandt in Schrift und Sprache ausdrücken können
- Mit dem PC sicher umgehen können (Standardsoftware für Mails, Online-Recherchen, Textverarbeitung und Tabellenkalkulation sind Pflicht)
- Über ein gutes Zahlenverständnis und mathematische Sicherheit verfügen

Die LEHMANNs Unternehmensgruppe bildet seit einigen Jahren zum Kaufmann / zur Kauffrau für Büromanagement aus. LEHMANNs vermittelt umfangreiche Einblicke von der Großküche über das klassische Catering bis hin zur Manufaktur.

LERN WAS LECKERES!

AZUBI Interview

Norman Fischer, Auszubildender im zweiten Lehrjahr bei LEHMANNs zum Kaufmann für Büromanagement – Schwerpunkt Einkauf und Logistik

Warum haben Sie sich gerade für die Ausbildung mit dem Schwerpunkt Einkauf und Logistik entschieden?

Ich habe bereits eine kaufmännische Ausbildung bei einer Bank abgeschlossen. Das Bankwesen liegt mir aber nicht. Deshalb habe ich mich nochmals für eine moderne, flexible Ausbildung, die viele Möglichkeiten offen lässt, auch hinsichtlich Weiterbildungsmöglichkeiten, entschieden. Mit dieser breit angelegten Ausbildung kann ich praktisch in jedem Unternehmen arbeiten, sodass ich auch bei einer späteren Stellensuche nicht eingeschränkt bin. Da ich ein sehr kommunikativer Mensch bin und gerne organisiere, auch den Umgang mit den Lieferanten mag, ist der Bereich Einkauf und Logistik genau richtig. Ich erlebe die Ausbildung als sehr abwechslungsreich, kein Tag ist wie der andere, was mir sehr gefällt.

Welche schulischen und persönlichen Voraussetzungen sollten für den Beruf vorhanden sein?

Wichtig ist, Spaß am Umgang mit Zahlen zu haben. Wer Mathe nicht mag, sollte sich für einen anderen Beruf entscheiden. Kopfrechnen ist tatsächlich noch gefragt, zum Beispiel beim Umrechnen von Gewichten, Volumina und Preisen. Offen und kommunikativ sollte man sein, aber auch Durchsetzungsvermögen und Selbstbewusstsein sollte man mitbringen, um zum Beispiel Preisverhandlungen führen zu können. Grundvoraussetzungen für den Beruf sind, sich gut ausdrücken zu können und die Rechtschreibung zu beherrschen. Telefonieren und E-Mails schreiben sind die Basics des Berufs.

Warum haben Sie sich für LEHMANNs entschieden? Wie sind Sie auf uns aufmerksam geworden?

Bei mir kamen Zufall, ein bisschen Glück und der Kontakt zum richtigen Menschen zusammen. Das war der Herr Glees von der Agentur „Tanzen mit Herz“, mit dem ich seit der Schulzeit befreundet bin. Was ich zuvor nicht wusste, dass die Agentur öfters mit LEHMANNS zusammenarbeitet. Ich erzählte Herrn Glees bei einer Feier, dass ich auf der Suche nach einer Ausbildungsstelle als Kaufmann für Büromanagement mit dem Schwerpunkt Einkauf sei. Er wies mich auf LEHMANNs hin, die genau diese Ausbildungsstelle ausgeschrieben hatte. Ich habe mich dann umgehend beworben. Im Vorstellungsgespräch und beim Probearbeiten passte alles zusammen. So habe ich den Weg zu LEHMANNs gefunden.

Wie war Ihr erstes Jahr bei LEHMANNs?

Auf jeden Fall sehr abwechslungsreich. Ich habe viele verschiedene Bereiche durchlaufen wie Lager, verschiedene Außenstellen, Verwaltung, Ökotrophologie und Kundenbetreuung. Auf diese Weise habe ich das Unternehmen mit seinen Abläufen kennen gelernt. Ich konnte ein Verständnis für die jeweiligen Abteilungen und die Zusammenhänge entwickeln, was mir meine jetzige Arbeit erleichtert. Für das erste Jahr waren das sehr viele Informationen, aber es war immer spannend. Mir macht meine Arbeit Spaß und das Team ist toll. Im Vergleich zu meiner früheren Ausbildungsstelle lobe ich mir die flachen Hierarchien. Diese erlauben kurze Abstimmungswege und schnelle Entscheidungen ohne viel Papierkram.

Welche Aufgaben gehören zu Ihrem jetzigen Arbeitsbereich Einkauf und Logistik?

Zu meinen täglichen Aufgaben gehören unter anderem:

- *Täglich den Bestand an Obst prüfen und ggfs. Bestellungen auslösen*
- *Bestellen von Lebensmitteln und Non-Food-Artikeln bei verschiedenen Lieferanten*
- *Informationen und Preise zu Lebensmitteln und Produkten einholen*
- *Erstellen von Preisvergleichen und Statistiken*
- *Ausfüllen und Kontrollieren von Bestellscheinen*
- *Einkaufen kleinerer Mengen an Produkten bei Händlern in der Umgebung, die kurzfristig fehlen*
- *Durchführen der Inventur*
- *Planen von Aktionen wie Weihnachtsfeier oder Sommerfest des Unternehmens*

Wie schätzen Sie Ihre Zukunftschancen nach der Ausbildung ein?

Ich sehe LEHMANNs als gefestigtes, aufstrebendes Unternehmen mit einem absolut positiven Image. Gerne würde ich natürlich nach dem Abschluss meiner Ausbildung bei LEHAMNNs bleiben, am liebsten im Bereich Einkauf, für den ich dann auch ausgebildet wäre und bei dem mir auch meine Banklehre noch zugutekäme. Mal sehen, ob es klappt - vielleicht habe ich ja erneut Glück.

Bio-Lebensmittel werden immer beliebter

Die Begriffe Bio und Öko sind allgegenwärtig. Doch was steckt dahinter?

Die Bezeichnungen Bio und Öko haben längst ihr muffiges Müsli-Image verloren. Fast jeder Supermarkt hat inzwischen eine Bio-Abteilung. Auch in der Kinder- und Schulverpflegung hält der Trend zu immer mehr Bio an. In vielen Ausschreibungen wird explizit der Einsatz von Bio-Lebensmitteln gefordert beziehungsweise vorgegeben.

Wo Bio drauf steht, ist auch Bio drin

Seit 1992 stehen die Worte „Bio“ und „Öko“ unter dem Schutz der EG-Öko-Verordnung. Die Begriffe biologisch oder ökologisch dürfen nur benutzt werden, wenn mindestens 95 % der Zutaten nach den Richtlinien der EG-Öko-Verordnung erzeugt wurden. Die Verordnung gibt auch vor, welche Zusatzstoffe und Hilfsstoffe enthalten sein dürfen. Die synonym zu verstehenden Begriffe „Bio“ und „Öko“ sind also gesetzlich geschützt.

Daneben gibt es eine Reihe von Bezeichnungen, die zwar nach Bio klingen, es aber nicht sind. Dazu gehören: „alternativ“, „integriert“, „kontrolliert umweltschonend“, „natürliche Herstellung“, „kontrollierter Anbau“ oder „umweltfreundlich“.

Durchblick im Logowald

Das EU-Bio-Logo. Bild: EU

Das EU-Bio-Logo und das sechseckige staatliche Bio-Siegel stehen für denselben Inhalt: Sie kennzeichnen die Einhaltung der EU-Vorschriften für den ökologischen Landbau.

Das EU-Bio-Logo ist seit dem 1. Juli 2010 verbindlich. Es gilt für alle verpackten, ökologisch erzeugten Lebensmittel, die in einem EU-Mitgliedsstaat hergestellt werden. In unmittelbarer Nähe zum EU-Bio-Logo muss die Codenummer der zuständigen Kontrollstelle angegeben werden. Für Bioprodukte, die in Deutschland kontrolliert werden, lautet die Kennzeichnung DE-Öko-0XX, wobei XX für die anerkannte Kontrollstelle steht. Unverpackte Bioprodukte, die aus der EU stammen oder importiert werden, können auf freiwilliger Basis mit dem Bio-Logo gekennzeichnet werden.

Die LEHMANNs Gastronomie GmbH ist seit dem Jahr 2008 bio-zertifiziert. Die Nummer der Kontrollstelle lautet DE-Öko-013.

Das deutsche Bio-Siegel. Bild: BLE

Das deutsche Bio-Siegel, das seit 2001 als freiwillige Kennzeichnung auf den Produkten zu finden ist und die Zeichen der ökologischen Anbauverbände, wie „Demeter“, „Naturland“ oder „Bioland“ sowie die Bio-Logos von Handelsmarken dürfen zusätzlich zu dem EU-Logo auf der Verpackung verwendet werden.

Ökologischer Landbau und die Umwelt

Im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft hat der ökologische Landbau deutliche Vorteile für die Umwelt. So wird durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Dünger und Pflanzenschutzmittel der Boden und das Grundwasser entlastet. Der vorsichtigere Einsatz von Bekämpfungsmitteln gegen Unkraut und Insekten schützt die Artenvielfalt in der Natur. Der biologisch bewirtschaftete Boden ist in der Regel gesünder, humusreicher und kann mehr Wasser speichern. Die Öko-Flächen sind erheblich artenreicher: integrierte Hecken, Tümpel und Streuobstwiesen bieten Lebensraum für viele Pflanzen und Tiere. Der Öko-Landbau leistet somit einen wesentlichen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz.

Sind Bio-Lebensmittel gesünder?

Bisher ist nicht nachgewiesen, ob Bio-Lebensmittel tatsächlich mehr Vitamine oder andere Nährstoffe enthalten als konventionelle Produkte. Das Problem besteht in der Vergleichbarkeit. Die Inhaltsstoffe, beispielsweise eines Apfels, sind schon von Sorte zu Sorte verschieden. Belegt ist, dass die Nährstoffgehalte in erster Linie durch die Bodenbeschaffenheit, die Witterung (Sonneneinstrahlung, Niederschlag) den Reifegrad bei der Ernte sowie die Lager- und Transportzeiten beeinflusst werden. Die Anbauweise spielt nach jetzigem Kenntnisstand kaum eine Rolle.

Vorteilhaft für die Pflanzen im ökologischen Landbau wirkt sich aus, dass sie mehr Zeit zum Reifen haben. Deshalb enthalten Bio-Gemüse und Bio-Obst weniger Wasser, schmecken intensiver und haben im Allgemeinen einen höheren Gehalt an sekundären Pflanzenstoffen.

Biologisch erzeugte Lebensmittel sind teurer

Der höhere Preis für Bio-Produkte hat folgende Ursachen:

- Ergänzungsfutter, Saatgut, natürliche Pflanzenschutzmittel und Zuchttiere in Bioqualität kosten mehr
- Die Anbaumethoden sind arbeits- und zeitaufwändiger, etwa durch den mechanischen Pflanzenschutz
- Durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Dünger und Pflanzenschutzmittel fallen die Ernteerträge geringer aus
- Ein Drittel der Fläche wird mit Hülsenfrüchten bebaut. Diese Flächen entfallen für den Anbau
- Bio-Bauern halten, bezogen auf die Fläche, weniger Tiere
- Die Fütterungsvorschriften führen zu längeren Mastzeiten und geringeren Milchmengen
- Bio-Bauern müssen für die regelmäßigen strengen Kontrollen Gebühren bezahlen
- Die meisten Landwirte sind kleine Firmen mit wenig effektiven Vermarktungsstrukturen

Der Preisunterschied zu konventionellen Produkten fällt geringer aus, wenn die Lebensmittel möglichst direkt beim Erzeuger (regional), gering verarbeitet und jahreszeitlich angepasst eingekauft werden.

LEHMANNs und Bio

LEHMANNs setzt seit Jahren Bio-Lebensmittel bei der Zubereitung des Essens ein. Schon seit dem Jahr 2008 ist LEHMANNs biozertifiziert. Auf den Speiseplänen sind die Bio-Gerichte besonders gekennzeichnet. Mit Inbetriebnahme der neuen Frischküche für Kinderessen im Februar 2018 wurde das Angebot an Bio-Gerichten stark ausgebaut. In Zukunft wird sich der Fokus noch mehr auf die Verwendung von Bio-Lebensmitteln richten. Neben Bio-Nudeln und Bio-Kartoffeln werden beispielweise verschiedene Gemüse- und Obstsorten sowie Soßen als Bio-Speisen angeboten. Lebensmittel in Bio-Qualität werden von regional ansässigen Bauern sowie Bio-Händlern bezogen.

FLEISCH BESSER ALS SEIN RUF

Fleisch ist ein Lebensmittel, das polarisiert. Während den einen schon beim Gedanken an ein saftiges Steak das Wasser im Mund zusammenläuft, verzichten andere freiwillig auf tierische Produkte – zum Wohl der Tiere und zum Schutz ihrer Gesundheit. Dabei ist Fleisch nicht per se ungesund, sondern ein wichtiger Energie-Lieferant.

Fleisch zählt zu den Lebensmitteln, die oft in der Kritik stehen. Fleisch und Wurst würden dick machen, steigerten den Blutdruck, könnten zu Diabetes führen und würden das Risiko erhöhen, an Krebs zu erkranken, so die Argumentation. Außerdem sei es unethisch, Tiere zu schlachten, um sie zu essen. Doch die Sache ist komplexer. Zwar stuft die Weltgesundheitsorganisation Wurst als krebserregend ein, aber offenbar ist nicht das Fleisch selbst der Übeltäter, sondern die Stoffe, die bei der Verarbeitung entstehen. Zudem haben Forscher beobachtet, dass Vegetarier oft gesünder Leben, nicht rauchen und mehr Sport treiben als Fleischesser. So sind sie weniger anfällig für Krankheiten, was jedoch mit dem Fleischkonsum gar nichts zu tun hat.

DGE empfiehlt Fleisch in Maßen

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt sogar den Verzehr von Fleisch, da es zu einer vollwertigen Ernährung dazugehöre. Mit einer Einschränkung: Fleisch und Wurstwaren sollten in Maßen gegessen werden. Erwachsene sollten demnach nicht mehr als 600 Gramm pro Woche essen, Kinder höchstens 400 Gramm.

Menschen essen seit Jahrtausenden Fleisch

Schon die Urmenschen aßen Fleisch, weil es nicht nur wertvolles tierisches Eiweiß liefert, das der menschliche Körper gut verwerten kann, sondern auch viele Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe, darunter Eisen, Zink und Selen. In der Neuzeit setzte sich „Fleisch für alle“ jedoch erst mit der Industrialisierung durch. Zuvor war es dem Adel vorbehalten, weil nur die Aristokraten jagen durften, nicht aber das einfache Volk. Heute ist Fleisch überall zu bekommen. Im Supermarkt, beim Metzger, im Fast-Food-Restaurant. Aber es gibt eklatante Qualitätsunterschiede: Die Haltung der Tiere,

die Nahrung der Tiere, das Alter und die Gesundheit der Tiere, der Stress bei Transport und Schlachtung sowie die Zubereitung beeinflussen die Qualität. So muss man auch ehrlich sagen: Fleisch ist nicht gleich Fleisch.

Fleischspezialist Remagen: 300 Jahre Erfahrung

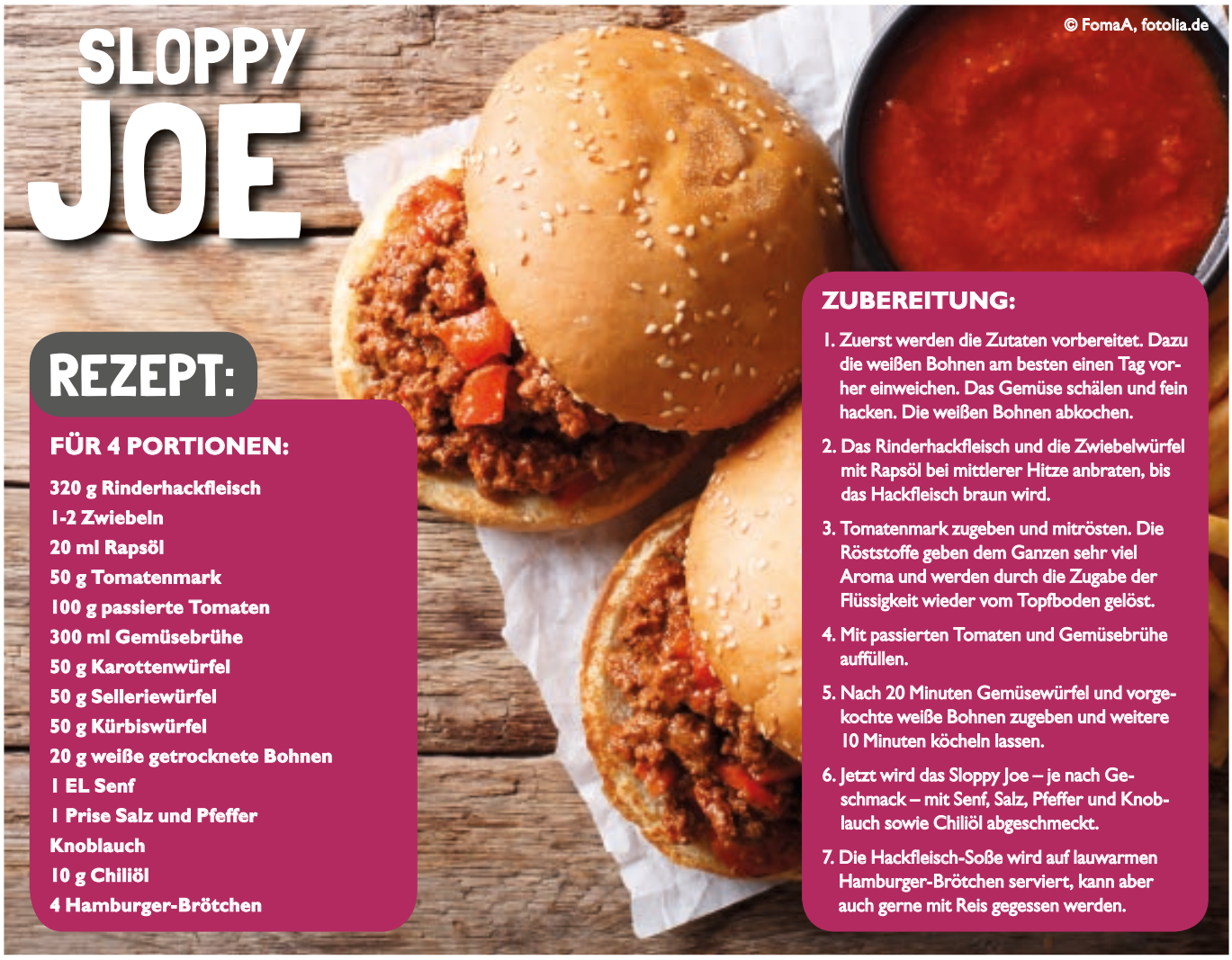
Fleisch ist besser als sein Ruf, wenn die Qualität stimmt. Und das ist es auch, worauf Frank Remagen höchsten Wert legt. Er ist Geschäftsführer der Firma Hardy Remagen GmbH & Co. KG, die schon mehrfach auszeichnet wurde, unter anderem mit dem Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW und dem „Preis der Besten“ in Gold von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG). Das heutige Unternehmen ist aus einer kleinen Metzgerei hervorgegangen – die schon länger existiert als die USA!

„Im Schatten der Domtürme in der Lintgasse hat damals alles angefangen“, erzählt Frank Remagen. Er ist stolz auf den Familienbetrieb, den er in 9. Generation leitet. Die 10. Generation steht schon in den Startlöchern und will die mittlerweile 300-jährige Tradition fortsetzen, die sich immer wieder dem Zeitgeist angepasst hat. „Tradition ist nicht, die Flamme zu bewahren, sondern die Flamme weiterzugeben“, sagt der stolze Geschäftsführer. Heute produziert Remagen unter anderem Bratwürste, Nürnberger, Frikadellen, Hot Dogs und Schnitzel. Vegetarische Varianten runden das Portfolio ab.

Auch LEHMANNs – selbst ein Familienunternehmen – schätzt die Qualität der Fleischwarenexperten aus Hürth. Gemeinsam haben sie eine Bratwurst für Kinder entwickelt, die exklusiv für LEHMANNs Gastronomie hergestellt wird. Die Bratwurst ist etwas kleiner als herkömmliche Würstchen, sie ist maßvoll gewürzt und hat einen niedrigen Fettgehalt – so ist sie genau für Kinder und Schulkinder gemacht, da sie aus ernährungswissenschaftlicher Sicht nur möglichst wenig Salz und Fett verzehren sollten. Außerdem mögen die meisten Kinder sparsam gewürzte Speisen viel lieber.

Highlight zum selber kochen

Eines unserer neuesten Fleischgerichte



Schulministerin Yvonne Gebauer zu Besuch bei LEHMANNs

Viel Lob für die neue Frischküche und Begeisterung für das leckere Essen

Bei herrlichem Sonnenschein fuhren am 30. Mai die Ministerin für Schule und Bildung NRW, Yvonne Gebauer und die schulpolitische Sprecherin der FDP-Fraktion, Franziska Müller-Rech, auf den Parkplatz der Küche 2 – der neu gebauten Frischküche für Kinderessen. Dort wurden sie bereits von Dr. Christos Katzidis, dem innenpolitischen Sprecher der CDU-Fraktion NRW sowie Günther und Stefan Lehmann erwartet. Die politischen Vertreter waren angereist, um NRWs modernste EU-zugelassene Küche für Kinder- und Schulverpflegung zu besichtigen, sich über das Verpflegungskonzept Cook & Chill zu informieren und sich mit den Geschäftsführern über aktuelle Themen der Kita- und Schulverpflegung auszutauschen.

Nach einer herzlichen Begrüßung und mit sichtlich guter Laune ging es über das Treppenhaus in das erste Obergeschoss. Im ersten Raum nach dem Treppenabsatz, mussten sich alle politischen Vertreter im ausliegenden Besucherbuch der LEHMANNs Gastronomie GmbH registrieren, so wie es alle Besucher ausnahmslos tun. Aus hygienischen Gründen folgten dann für alle Anwesenden Überzieher für die Straßenschuhe – schon der Verwaltungstrakt darf nicht mit Straßenschuhen betreten werden. Günther und Stefan Lehmann schilderten währenddessen die Entstehung und Entwicklung des Unternehmens.

Nach einer kurzen Besichtigung des Verwaltungstraktes wurden alle Beteiligten am Rundgang aufgefordert, ihre mitgeführten Gegenstände in abschließbaren Wertefächern einzuschließen. Auch den sichtbaren Schmuck, wie Uhren oder Ringe, galt es aus hygienischen Gründen abzulegen. Handys durften mitgeführt werden, aber das für die neue Frischküche bestehende Fotoverbot musste auch die Ministerin einhalten. Die Besucher erhielten einen Gastkittel und so ausgestattet ging es dann per Aufzug in das Erdgeschoss mit Lager- und Vorbereitungsräumen und dem Herz der Küche, der Produktion mit ihren Chillern und der gekühlten Kommissionierung. Im Erdgeschoss überzeugte die Anordnung der Räume, im Produktionsbereich die neuen Geräte, die zum Teil nach eigenen Entwürfen der beiden Geschäftsführer zur optimalen Umsetzung des Cook & Chill-Verfahrens gebaut wurden. Verblüfft waren alle politischen Vertreter über den großen Aufwand, der durch das Kommissionieren der Essenskomponenten für die

v. l. n. r. Günther Lehmann, Franziska Müller-Rech, Dr. Christos Katzidis, Yvonne Gebauer, Stefan Lehmann

einzelnen Einrichtungen entsteht. Diese enorme logistische Leistung, erstaunte die Besucher. Über den allein mit der Belieferung zusammenhängenden Aufwand und das Austüfteln von optimalen Tourenplänen, um jedem Kunden zum gewünschten Zeitpunkt das Essen zu bringen, hatte offensichtlich niemand aus der politischen Delegation bisher nachgedacht.

Der Rundgang endete in der Küche, wo die Besucher am täglich stattfindenden Musterteller zur Qualitätskontrolle der Speisen teilnahmen. Jeden Tag werden die Speisen so wie sie den Kunden geliefert werden, einmal in der Warmverpflegung und einmal im Cook & Chill-Verfahren mit Vertretern der Produktion, des Einkaufs und der Ökotrophologie verkostet. Dies ist Teil der hauseigenen Qualitätskontrolle. Probiert wurden am Tag des Besuchs: Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, Kartoffeln und Wirsinggemüse; Bratwurst mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Gurkensalat; Kichererbsengemüsepfanne mit Kartoffeln. Zum Dessert gab es einen hausgemachten Vanillepudding. Die Essenskomponenten beider Verpflegungssysteme überzeugten die Delegation. Das „mmhhhhh lecker“ wollte gar nicht enden. Qualitätsunterschiede wurden vor allem beim Gemüse festgestellt. „Das Gemüse im Cook & Chill-Verfahren schmeckt viel besser, ist knackiger und optisch viel ansprechender“, so das gemeinsame Urteil der Besucher. Stefan Lehmann erläuterte: „Das liegt daran, dass im Cook & Chill-System die Speisen nicht warm gehalten werden. Das Schlimmste, was Sie Essen antun können, ist es warm zu halten. Dabei gehen nicht nur die Nährstoffe verloren. Auch das Aussehen, die Farbe und die Beschaffenheit leiden. Aus Qualitätsgründen setzen wir auf das moderne und zukunftsträchtige Cook & Chill-Verfahren. Gerne würden wir dieses System in mehr Einrichtungen umsetzen. Aber hier müsste dann seitens der Gemeinden, Kommunen und Städte mehr auf die Ausstattung, zum Beispiel Kombi-Dämpfer, Kühlschränke oder zumindest die elektrischen Anschlüsse geachtet werden. Auch in den Ausschreibungen müsste mehr Wert auf die Bewertung der Qualität gelegt werden. Nur der Preis darf über die Vergabe der Verpflegungsleistung an einen Caterer nicht bestimmen. Wir legen Wert auf Qualität und sind daher immer ein bisschen teurer. Die Zufriedenheit unserer Kunden bestätigt aber, dass wir damit den richtigen Weg beschreiten. Qualität hat nicht nur in unserem Bereich seinen Preis und das sollte sich auch bei den Vergabeverfahren wiederspiegeln.“ Das Essen kam so gut an, dass Dr. Katzidis den Vorschlag machte, zukünftig mindestens einmal pro Woche einen Besuch bei LEHMANNs zur Mittagszeit zu machen. Frau Gebauer und Frau Müller-Rech stimmten fröhlich zu.

Als Andenken an den Termin erhielten die Besucher das Maskottchen für Kitas und Grundschulen – einen kleinen LEHKi.

Julia Klöckner stellt ihr Lebensministerium vor

Die neue Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft und ihre Ziele

Wer ist Julia Klöckner?

Die 45-Jährige stammt aus einer Winzerfamilie in Rheinland-Pfalz. Sie studierte Politikwissenschaft, katholische Theologie und Pädagogik an der Universität Mainz. Sie ist ausgebildete Journalistin und hat das erste Staatsexamen für Lehramt an Gymnasien für die Fächer Sozialkunde und Katholische Religion. Die überzeugte Katholikin und aktive Radrennfahrerin bezeichnet sich als bodenständig und „geländegängig". Im politischen Leben gilt Julia Klöckner als gute Netzwerkerin und Vertraute der Kanzlerin. Am 14. März 2018 wurde Julia Klöckner als Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft vereidigt. Im Zeitraum von 2009 bis 2011 war sie schon einmal im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und widmete sich in der Position der Parlamentarischen Staatssekretärin intensiv der Schulverpflegung.

BMEL – das neue Lebensministerium

Klöckner sieht ihr Ministerium als ‚Lebensministerium'. Themen, die jeden betreffen, wie Essen und Trinken, Natur und Schöpfung, das Tierwohl und die Versorgung der Bevölkerung stehen im Mittelpunkt. Klöckner möchte erreichen, dass die Lebensmittel, also die „Mittel zum Leben", mehr wertgeschätzt werden und einen gesunden und nachhaltigen Lebensstil vom Acker bis zum Teller fördern. Durch Ernährungsbildung soll das Bewusstsein für gute Ernährung verbessert werden. Deutlich weniger Lebensmittel sollen zukünftig weggeworfen werden. Auch die Grünen Berufe (Bauer, Gärtner, Fischer, Forstwirte und Winzer) sollen Wertschätzung erfahren. Bessere Standards in der Tierhaltung sollen an einem staatlichen Tierwohllabel erkennbar werden. Klöckner möchte eine flächendeckende, familiengeführte Landwirtschaft in allen Regionen Deutschlands unterstützen. Die ländlichen Regionen mit ihren Herausforderungen stehen hier im Mittelpunkt.

Ziele für die Verpflegung in Kitas und Schulen

Kinder sollen von klein auf lernen, wie man sich ausgewogen ernährt. Das Thema gesunde Ernährung gehört für Klöckner unbedingt in Kitas und Schulen - inklusive einer vorbildlichen Verpflegung. Letztere soll sich durch die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung bundesweit auf den Tellern wiederspiegeln. Ein Ziel, das es sogar in den Koalitionsvertrag geschafft hat. Das BMEL unterstützt durch die Stärkungen der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung sowie den Ausbau des 2016 gegründeten Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule (NQZ). Das Aktionsprogramm „In Form – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung wird mit einem Schwerpunkt auf Kinderverpflegung ebenfalls weiterlaufen. Die generelle Senkung der Mehrwertsteuer von 19 auf 7 Prozent steht aber erneut auf dem Prüfstand. Klöckner äußert sich dazu eher skeptisch: „Eine pauschale Absenkung der Mehrwertsteuer für Schulessen wäre ein Trugschluss und trägt nicht automatisch zu gesünderer Verpflegung bei." Hier rudert die Ministerien also schon mal zurück. Mal sehen, was sonst kommt.

Quelle: CDU Rheinland-Pfalz

Caterer-Ranking: LEHMANNs rückt auf

LEHMANNs zählt zu den Marktführern in Deutschland im Bereich der Kinder- und Schulverpflegung. Das ist das Ergebnis einer Analyse der Fachzeitschrift „gv-praxis". Die Wirtschaftszeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie hat die Top 31 Caterer unter die Lupe genommen.

Einmal im Jahr veröffentlicht die Fachzeitschrift „gv-praxis" ein bundesweites Caterer-Ranking. Während viele Konzerne im vergangenen Jahr Umsatzeinbußen verzeichneten, hat das Bonner Familienunternehmen LEHMANNs im Ranking mehrere Plätze gut gemacht. Untersucht wurde die Entwicklung der Unternehmen hinsichtlich ihres Umsatzes, ihrer Tätigkeitsfelder, ihrer Auftragslage und ihrer Mitarbeiter.

Harter Konkurrenzkampf im Außer-Haus-Markt

Das Catering-Geschäft bleibt ein schwieriger Markt. Die großen Anbieter, die im Jahr 2017 mehr als 70 Millionen Euro bis knapp 650 Millionen Euro Umsatz gemacht haben, hatten dem Erfolg der regionalen Konkurrenz nicht genug entgegenzusetzen. Zudem nimmt die Konkurrenz auch außerhalb der Gemeinschaftsverpflegung zu. Viele Supermärkte bieten fertige Salate und warme Mahlzeiten an. Auch Online-Lieferdienste werden immer beliebter.

Hoher Preisdruck in der Gemeinschaftsverpflegung

„Was Verbraucher immer noch kennzeichnet, ist ihre enorme Preissensibilität trotz des Wohlstands in großen Teilen der Bevölkerung", schreibt Burkhart Schmid in seiner Analyse. So haben die Unternehmen auch mit einem hohen Preisdruck zu kämpfen. Der macht sich vor allem in der Schulverpflegung bemerkbar. Einerseits würden die Kunden höchste Qualität verlangen, andererseits seien sie nicht bereit, diese auch zu bezahlen. Hinzu komme, dass die Bereitschaft, am Schulessen teilzunehmen, in den höheren Klassen schnell abnimmt.

Starkes Wachstum bei LEHMANNs

Offensichtlich ist hohe Qualität, aber eben doch der Schlüssel zum Erfolg. Im Segment Education, welches das Catering für Schulen, Mensen und Kitas beinhaltet, ist LEHMANNs auf Platz 7 der größten Anbieter in diesem Bereich vorgerückt. Im Vergleich zum Vorjahr ist das eine Umsatzsteigerung von fast 17 Prozent.

LEHMANNs hat sich spezialisiert auf die Kinder- und Schulverpflegung mit kindgerechten Speiseplänen, eigenen Rezepturen und einer engen Kundenbindung. So kann LEHMANNs auch individuellen Wünschen der einzelnen Einrichtungen entsprechen. Aktuell arbeiten insgeamt über 160 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in dem Familienunternehmen, das von dem Vater-Sohn-Duo Günther und Stefan Lehmann geführt wird. Erst 2005 haben sie das Unternehmen gegründet, mit damals sieben Mitarbeitern, die täglich 150 Essen zubereitet haben. Heute verfügt LEHMANNs über zwei eigene Küchen, die pro Tag über 10.000 Essen zubereiten und die Speisen in viele Schulen und Kindertagesstätten im Rheinland und Umgebung liefern.

Kolumne

„...Nein, meine Suppe ess' ich nicht!"

Liebe Leser.
„Der Suppenkasper" - wer kennt die Geschichte nicht. „Ich esse keine Suppe! Nein! Ich esse meine Suppe nicht! Nein, meine Suppe ess' ich nicht!". Es gibt tatsächlich viele Kinder, die mögen keine Suppe. Bei uns zuhause hingegen wird viel Suppe gegessen.

Wenn die Kinder sehr klein sind, ist es für sie schwierig, Suppe zu essen. Meist landet sie auf dem Tisch oder Schoß, bevor der vollgefüllte Löffel den Mund erreicht. Später, wenn die Kinder größer sind, sagen sie einfach aus Prinzip „das mag ich nicht".

Aber gerade Suppe ist eine wunderbare Zubereitungsart, um Kindern zum Beispiel verschiedene Gemüsesorten schmackhaft näher zu bringen - oder sie einfach unterzujubeln. Suppe gibt es in so vielen verschiedenen Varianten: stückig, püriert, cremig, als Eintopfsuppe oder als klare Brühe. Wichtig ist, auf den Geschmack der Kinder einzugehen und am besten mit ihnen gemeinsam die Suppe zuzubereiten. Falls Vorlieben für eine Gemüsesorte bestehen, nimmt man diese als Basis und mischt ein Gemüse drunter, welches nicht so beliebt ist. Beispielsweise bietet eine Möhrencremesuppe mit ihrer orangenen Farbe und dem süßlichen Geschmack viele Variationsmöglichkeiten. Jetzt, im Herbst, lässt sich die Suppe gut mit Kürbis kombinieren und schon erlebt man einen ganz anderen Geschmack.

Wir zuhause kochen häufig Suppen, da sie sehr schnell und einfach zuzubereiten sind. Ferner können Gemüse und andere Lebensmittel, die nicht mehr lange haltbar sind, sehr gut verarbeitet werden. Ergänzungen mit Kartoffeln, Milchprodukten, Kokosmilch oder verschiedenen Gewürzen machen Kinder neugierig, Neues zu probieren. Jeder kann seine Ideen regional und saisonal ausprobieren.

Als unsere Tochter noch in den Kindergarten ging, erzählte sie ganz oft, dass es zu Mittag eine leckere Feuerwehrsuppe gab. Oft fragte ich sie, wie diese denn aussah, ob sie rot (Tomatensuppe?), oder mit Fleisch sei (Gulaschsuppe?). Jede meiner Fragen wurde mit Nein beantwortet. Letztendlich fragte ich die Erzieherin, um welche Suppe es sich handle. Mit schmunzelndem Blick sagte sie mir, dass es eine klassische Erbsensuppe mit Würstchen sei. Sie würden sie Feuerwehrsuppe nennen, weil es diese immer beim jährlichen Feuerwehrfest gibt. Prompt zuhause nachgekocht wurde sie fester Bestandteil im Speiseplan, am liebsten mit Mettwürstchen vom ortsansässigen Metzger.

Ein Klassiker und der Renner bei uns zuhause ist die Hühnersuppe. Sobald ein erstes Kratzen im Hals einsetzt, fragt unsere Tochter: „Mama, kochst Du bitte eine Hühnersuppe?" Mittlerweile ist sie mit ihren acht Jahren in einem Alter, in dem sie versteht, dass die Hühnersuppe nicht nur lecker, sondern auch gesund ist. Bei uns wird sie immer bei den ersten Erkältungsanzeichen gekocht. Bei Fieber trinkt unsere Tochter meist nur die Brühe und wenn es bergauf geht, werden dann auch das Fleisch und Gemüse wieder gegessen. Zusätzlich kann die Suppe noch mit Nudeln oder Reis serviert werden.

Ein Geheimtipp und besser als jedes Medikament vom Arzt ist die „Morosuppe" bei Magen-Darm-Beschwerden. Hier werden 90 Minuten lang Möhren mit Wasser gekocht. Das Ganze wird dann püriert, nochmals mit abgekochtem Wasser aufgefüllt und ein Teelöffel Salz zugefügt. Gut verrühren und mehrmals am Tag, immer wieder schluckweise, zu sich nehmen. Das wirkt Montezumas Rache entgegen.

Mein Fazit: Suppe ist ein unschlagbarer Klassiker in der Küche. Sie ist abwechslungsreich, individuell auf die Personen und Geschmäcker abstimmbar und reichhaltig an guten Nährstoffen und Vitaminen, weil das Gemüse auch sanft gegart werden kann. Auf diese Weise kann man Kindern verschiedene Gemüsesorten näher bringen, sie ermutigen, Neues zu probieren und einfach an leckeres Gemüse gewöhnen.

Hätte doch der Suppenkasper gewusst, wie vielseitig und gesund die Suppe ist, dann hätte die Geschichte sicherlich ein anderes Ende gefunden.

Eure Katja

JUUT INFORMIERT

LEHMANNS FEIERT SOMMERFEST UND 13. FIRMENGEBURTSTAG

Sonntag, Sonnenschein, bestes Grillwetter und ganz viele Menschen mit bester Laune in einer der schönsten Location im Rheinland, im Herrenhaus Buchholz in Alfter. Die Geschäftsführer Günther und Stefan Lehmann feiern mit fast 200 Gästen in gemütlicher Runde das 13-jährige Bestehen des Unternehmens. Geladen waren alle Mitarbeiter mit Familienanhang. Viele Mitarbeiter nutzen die Gelegenheit mal abseits vom Berufsalltag Gespräche zu führen und Spaß zu haben. Für Unterhaltung bei Groß und Klein sorgten lustige Spiele und für die Kleinsten gab es eine Hüpfburg und einen Luftballonkünstler. Selbstverständlich kam auch das Essen nicht zu kurz: neben echter italienischer Pizza, die von Enzo frisch zubereitet wurde, gab es Fleisch vom Grill, verschiedene Salate und bei den heißen Temperaturen Eis zum Kühlen. Einheitliches Urteil: Eine echt coole Party.

HERVORRAGENDES ERGEBNIS BEI DGE-AUDIT

Im Mai haben wir das Audit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) mit dem hervorragenden Ergebnis von 94 Prozent bestanden. Die DGE bestätigt damit, dass wir eine Menülinie in der Kita- und Schulverpflegung anbieten, die höchsten Standards genügt. Von anderen hebt sie sich in besonderem Maße ab, weil sie ernährungsphysiologisch ausbalanciert und dabei vor allem an der Gesundheit der Kinder und Jugendlichen ausgerichtet ist. Auf dem Prüfstand stand unter anderem die Qualität der Mittagsverpflegung mit einer optimalen Lebensmittelauswahl. Bewertet wurde außerdem, ob die Menüs nach den aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaften zusammengestellt sind. Ebenso beurteilt wurde, wie die Speisen hergestellt werden, Beispiel fettarm und mit nährstoffschonenden Garmethoden hergestellt. Auch der Bereich „Hygieneaspekte/rechtlicher Rahmen/QM-System“ wurde überprüft. LEHMANNs ist seit 2016 zertifiziert. Die Einhaltung der DGE-Standards wird jährlich durch ein Audit geprüft. Im Speiseplan sind die Menüs am DGE-Logo zu erkennen.

Infos unter: www.dge.de

Nächste Ausgabe: **März 2019**

Termine

06. November 2018 - Berlin
Bundeskongress Schulverpflegung 2018
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) in Zusammenarbeit mit dem Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ)

13. November 2018 – Bonn
LEHAMNNs-Kunden-Hygieneschulung
Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns gerne

10. Dezember 2018 – Bonn
LEHKis 1. Geburtstag
Wir feiern den Geburtstag unseres Maskottchens

13. – 16. Februar 2019 – Nürnberg
BIOFACH
Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

19. – 23. Februar 2019 – Köln
didacta 2019
Die größte Fachmesse für die Bildungswirtschaft in Europa

08. - 10. März 2019 - Düsseldorf
Motto: „Schulen gehen in Führung“
Deutscher Schulleiterkongress

19. März 2019 – Hamburg
Forum Schulcatering
INTERNORGA

26. – 27. März 2019 – Düsseldorf
Motto: „Leiten. Stärken. Motivieren.“
Deutscher Kitaleitungskongress

WEIL IHR KIND GUTES ESSEN VERDIENT HAT!

LEHKi
LEHMANNs
Kinder- und Schulverpflegung

DGE

DE-ÖKO-013

lehmanns-kinderverpflegung.de

LEHMANNs Gastronomie GmbH · Saime-Genc-Ring 31 · 53121 Bonn · Tel.: 0228 850 261-20