Medieninformation

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft

Ihre Ansprechpartnerin
Corinna Saring

Durchwahl
Telefon +49 351 564 20040
Telefax +49 351 564 20007

presse@smul.sachsen.de*

29.05.2024

Landwirtschaftsminister Wolfram Günther: »Schritt nach vorn für mehr bioregionales Essen in Schulen, Heimen und Betrieben«

Sachsen startet ein Bio-Regio-Küchenprojekt, um den Einsatz von regionalen oder biologisch erzeugten Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung deutlich zu erhöhen. Dabei werden insbesondere Küchen in Schulen, Kitas, Pflegeeinrichtungen und öffentlichen Verwaltungen durch praxisorientierte Trainings und Beratungen unterstützt.

Anlässlich des Projektauftakts in einer Leipziger Schule sagte Sachsens Landwirtschaftsminister Wolfram Günther: »Nachhaltige, regionale Lebensmittel sind ein Top-Thema. Wenn zu Hause gekocht wird, spielt das für immer mehr Menschen eine Rolle. In Kantinen und Schulverpflegungen mit ihren knappen Budgets ist es immer noch eine große Herausforderung, regional und bioregional zu kochen. Mit unserem Bio-Regio-Küchenprojekt gehen wir hier einen großen Schritt nach vorn. Wir ermutigen, beraten und unterstützen Küchen dabei, mehr Regionales und Bioregionales auf den Teller zu bringen. Oft ist das eher eine Frage von Logistik und kreativen Rezepturen als von Preisen. Hier setzen wir an. Mehr regionale Lebensmittel zu verwenden, heißt die sächsische Landwirtschaft und das sächsische Ernährungsgewerbe zu stärken. Wie es gehen kann, lässt sich gut in Frankreich oder Österreich beobachten. Kurze Wege vom Acker auf den Teller sparen Transporte und schützen das Klima. Regionale Lebensmittel sind häufig frischer und weniger industriell verarbeitet. Und wenn Lebensmittel nicht nur »regio«, sondern auch noch »bio« sind, ist das ein Beitrag zum Umwelt- und Artenschutz. In Summe schafft das einen deutlichen volkswirtschaftlichen Mehrwert.«

Das Projekt läuft bis Herbst 2027. Mit ihm sollen eine gesunde, regionale und bio-regionale Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie gefördert sowie ein erfahrbarer Mehrwert für die Gäste geschaffen werden. Ziel ist es, mindestens 60 Großküchen zu beraten und zu trainieren, Tischgäste zu

Hausanschrift:
Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft
Wilhelm-Buck-Straße 4
01097 Dresden

https://www.smul.sachsen.de

* Kein Zugang für verschlüsselte elektronische Dokumente. Zugang für qualifiziert elektronisch signierte Dokumente nur unter den auf www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html vermerkten Voraussetzungen.

informieren sowie Träger bei Ausschreibungsverfahren zu unterstützen. Der erste Küchentrainer hat bereits Mitte Mai seine Tätigkeit aufgenommen.

Auftragnehmerin des Projekts ist die Berliner Firma Speiseräume – Urban Food Concepts GmbH. Auftraggeber ist das Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie. Zudem wird die Sächsische Agentur für regionale Lebensmittel (AgiL) als Schnittstelle zu Unternehmen der Landwirtschaft, Rohstoffverarbeitung, Lebensmittelherstellung und des Großhandels kooperieren. Die Kosten liegen insgesamt bei gut 1,8 Millionen Euro. Interessierte Küchen von Schulen, Kitas, Kranken- und Pflegeeinrichtungen, Behörden oder dessen Träger können sich direkt an das Projektbüro in Dresden wenden.

Speiseräume - Urban Food Concepts GmbH

Bayrische Straße 8

01069 Dresden

Ansprechperson: Charlotte Prelorentzos

cp@speiseraeume.com

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.