

„Die Küche im Dorf lassen“



Küchenkonzeption
der Evangelischen Akademie Bad Boll

Die Evangelische Akademie Bad Boll

Tagungshaus der
Württembergischen Landeskirche

Evangelische Akademie Bad Boll

- 
- ca. 20 000 Gäste / Jahr
 - ca. 29 000 Übernachtungen / Jahr
 - zur Zeit 140 Betten
 - 110 Beschäftigte
(30 StudienleiterInnen,
50 Beschäftigte im Tagungshotel:
im Belegungsmanagement, Rezeption, in
Küche, Service, Reinigung und Wäscherei)

Vom Reden zum Tun

Evangelische Akademie Bad Boll

Entwicklungspol. Themen

Umweltpolitische Themen

Tagungsarbeit ↔ **Unsere Küche**

Frieden, Gerechtigkeit

Bewahrung der Schöpfung

Regionaler Einkauf

Fair gehandelte Produkte

"Die Küche im Dorf lassen"

Unsere Küchenkonzeption im Überblick

Saisonaler Speiseplan

Produkte aus ökologischem Anbau

Weniger Fleisch

Regionaler Einkauf

Fair gehandelte Produkte

"Die Küche im Dorf lassen"

Unsere Küchenkonzeption im Überblick

Saisonaler Speiseplan

Produkte aus ökologischem Anbau

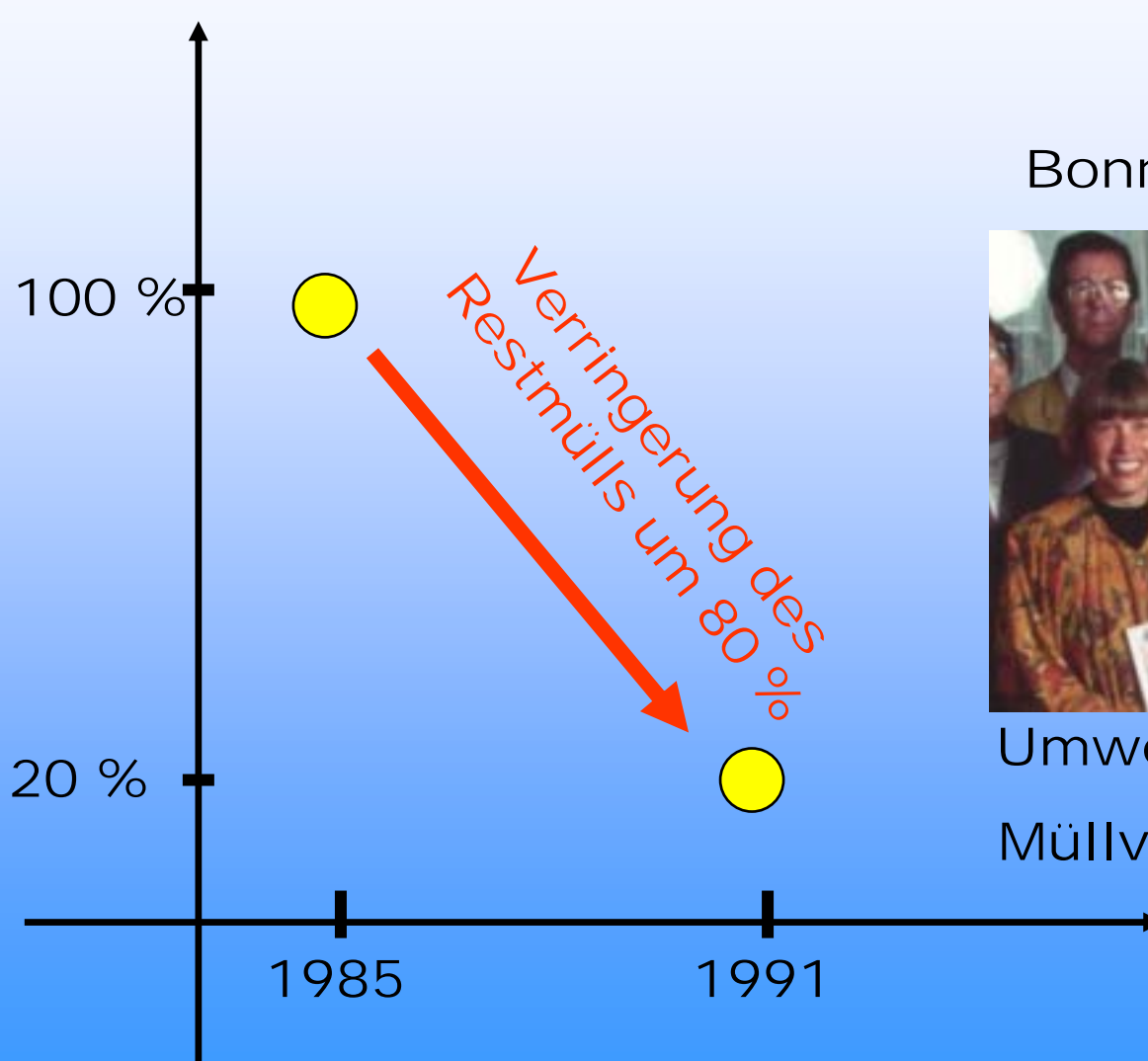
Weniger Fleisch

regionaler Einkauf

- **60 % unseres Lebensmittelelats (210 000 €) bleiben in Boll und nächster Umgebung**
- **Stärkung der Wirtschaftskraft der Region**
- **vermeidet Müll**
- **reduziert Transportwege**

Müllvermeidung

Evangelische Akademie Bad Boll



Bonn 1991



Umweltpreis für Müllvermeidung

Transportwege

	bis 1985	ab 1986
Fleisch	150 km aus dem Allgäu	1,5 km aus Boll
Kartoffeln	180 km aus der Pfalz	10 km vom Biolandhof
Gemüse, Salate	? Herkunft unbekannt	1,5 km von Boll

regionaler Einkauf

Fleisch, Wurst

Gemüse, Salate

Brot, Backwaren

Milch, Milchprodukte

Kartoffeln

Eier aus
Auslaufhaltung

Äpfel, Birnen

Honig,
Hägenmark

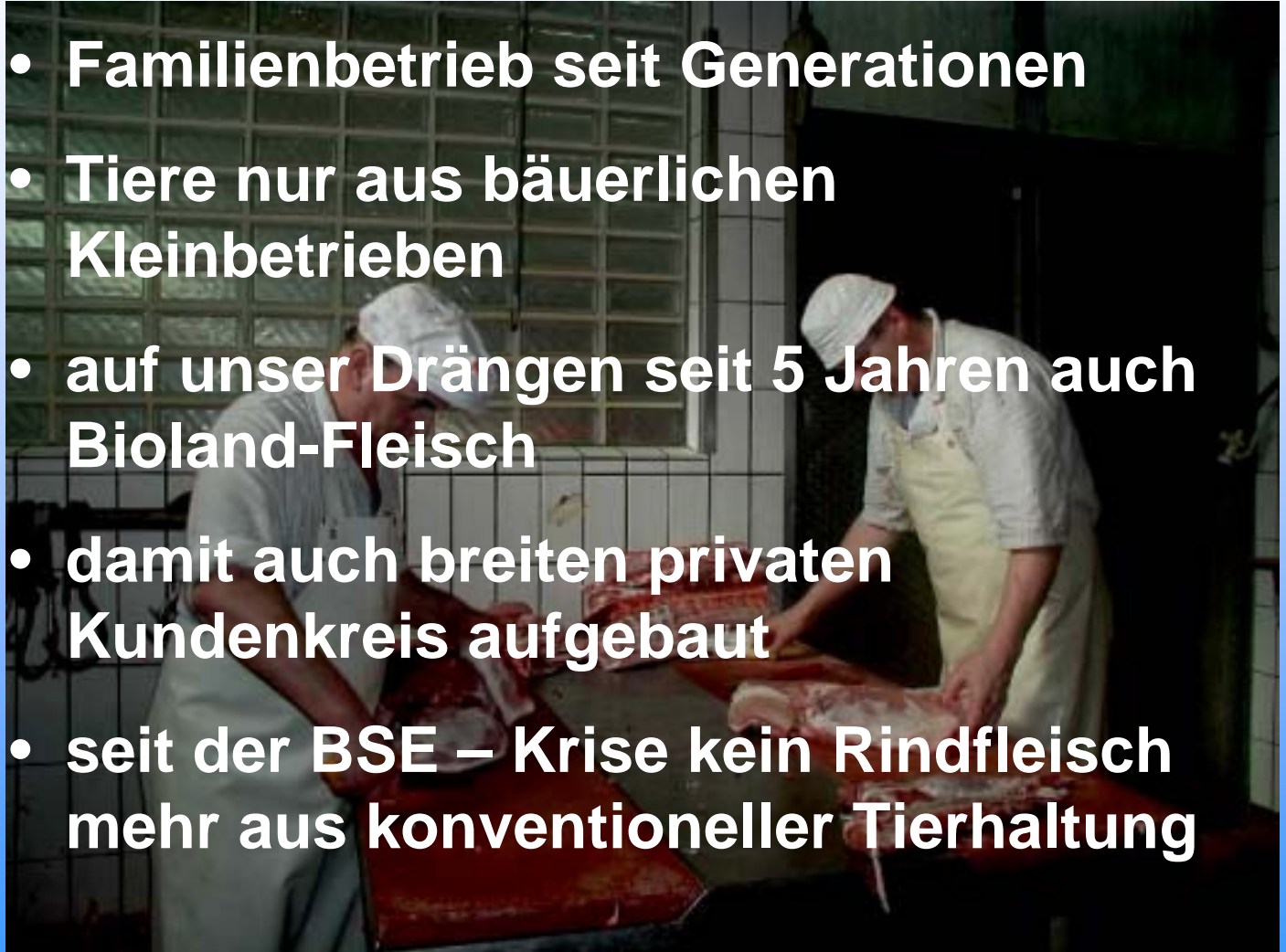
Beeren

Steinobst

Getreideprodukte
Apfelsaft

unser Metzger Aichele

- Familienbetrieb seit Generationen
- Tiere nur aus bäuerlichen Kleinbetrieben
- auf unser Drängen seit 5 Jahren auch Bioland-Fleisch
- damit auch breiten privaten Kundenkreis aufgebaut
- seit der BSE – Krise kein Rindfleisch mehr aus konventioneller Tierhaltung



unsere Eierlieferantin Frau Dieti

hat 600 Hühner in Auslaufhaltung



unser Bäcker Kauderer

Evangelische Akademie Bad Boll



unser Bäcker Kauderer

Evangelische Akademie Bad Boll



unser Bäcker Kauderer

Evangelische Akademie Bad Boll



unser Gärtner Frank

Evangelische Akademie Bad Boll



Evangelische Akademie Bad Boll



Die Arbeitsweise von Gärtner Frank:



Die Arbeitsweise von Gärtner Frank:

- Kein Kunstdünger
- Einsatz von Nützlingen
- minimale Heizung der Gewächshäuser
- Insektizide nur in äußerstem Notfall

und bedeutet für uns:

- täglich erntefrische Lieferung
- geringer Abfall

der Sonnenhof



produziert in Demeter-Qualität
Viehwirtschaft und Heilkräuter

der Sonnenhof



Wir beziehen vom Sonnenhof

Quark, Joghurt, Frischkäse, Brot

der Sonnenhof

Evangelische Akademie Bad Boll



weitere Produkte von Hoflieferanten



was wir ganz besonders schätzen

- **persönlicher Kontakt**
- **partnerschaftlicher Umgang**
- **Qualitätsgarantie durch vertrauensvolle Zusammenarbeit**



Regionaler Einkauf

Fair gehandelte Produkte

"Die Küche im Dorf lassen"

Unsere Küchenkonzeption im Überblick

Saisonaler Speiseplan

Produkte aus ökologischem Anbau

Weniger Fleisch

Saisonales Salatbuffet

von unserem Gärtner Frank

Im Sommer

Gurken Tomaten
Rettiche Paprika
Ruccola Kohlrabi
Bohnen Kresse
junger Spinat Zucchini
Eissalat Kopfsalat
Batavia Eichblatt
Staudensellerie

Im Winter

Portulak Feldsalat
Chicoree Rote Beete
Weißkraut Rotkraut
Karotten Chinakohl
Endivie Radicchio
Wurzelsellerie

Die Renner der Saison 2005

Frühling

Boller Spinatsalat mit Radieschenstiften, Frischkäsewürfel und Sesamdressing

Frühlingsgemüse-Pfanne mit Bärlauchpesto, Allgäuer Kartoffelküchle

Rhabarber-Tiramisu

Sommer

Marinierte Zucchiniestreifen mit Rucola, Champignons, Parmesanlocken und Balsamicodressing

Gebackenes Gemüse mit Minz-Joghurt-Dip, Falafel

Beeren-Terrine mit Zitronen-Joghurtsauce

Herbst

Rote Beete-Carpaccio auf Ackersalat mit Kürbiskerndressing und Schafskäsewürfel

Demeter-Putenragout in Kürbis-Apfel-Sauce, Gepa-Wildreismischung

Zimt-Sahne-Quark mit Pflaumensauce

Winter

Frisee-Salat mit Birnen und Walnüssen

Wirsing-Schlemmer-Gericht, Sesamkartoffeln

Apfelcrisp mit Vanillesauce

Regionaler Einkauf

Fair gehandelte Produkte

"Die Küche im Dorf lassen"

Unsere Küchenkonzeption im Überblick

Saisonaler Speiseplan

Produkte aus ökologischem Anbau

Weniger Fleisch

weniger Fleisch

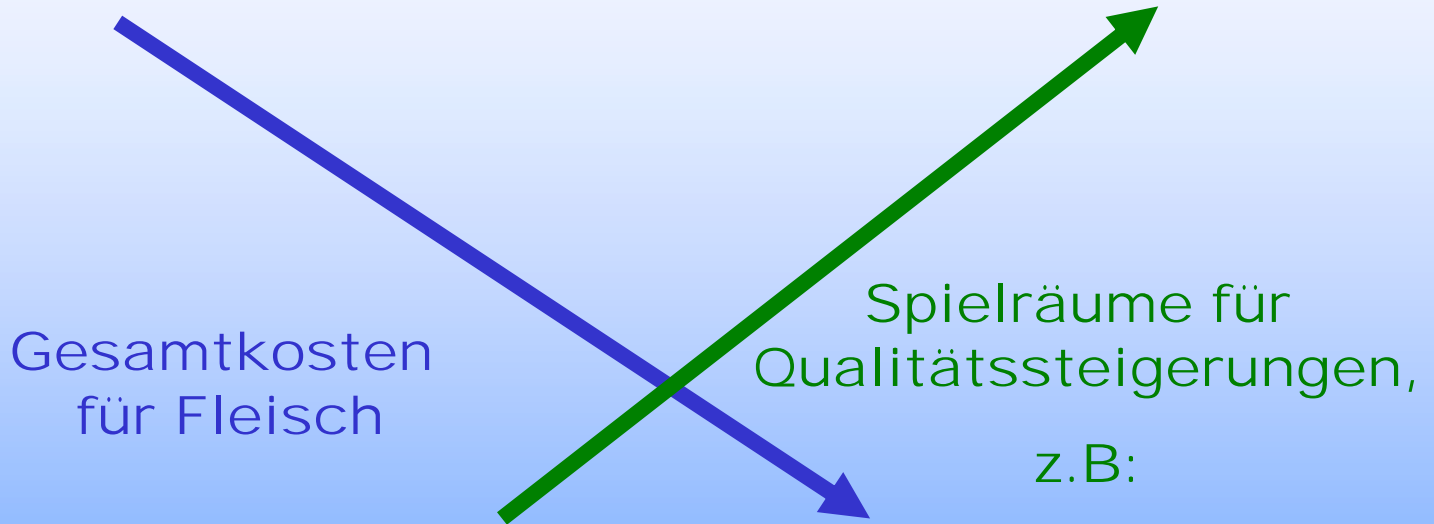
- anstelle 6 mal / Woche
heute 1 - 3 mal /Woche
- kleinere Portionen

dafür Spitzenqualität:

- Rindfleisch und Schweinefleisch in Biolandqualität
- Geflügel in Demeter-Qualität



weniger Fleisch



**Produkte aus
ökologischem
Anbau**

Regionaler Einkauf

Fair gehandelte Produkte

"Die Küche im Dorf lassen"

Unsere Küchenkonzeption im Überblick

Saisonaler Speiseplan

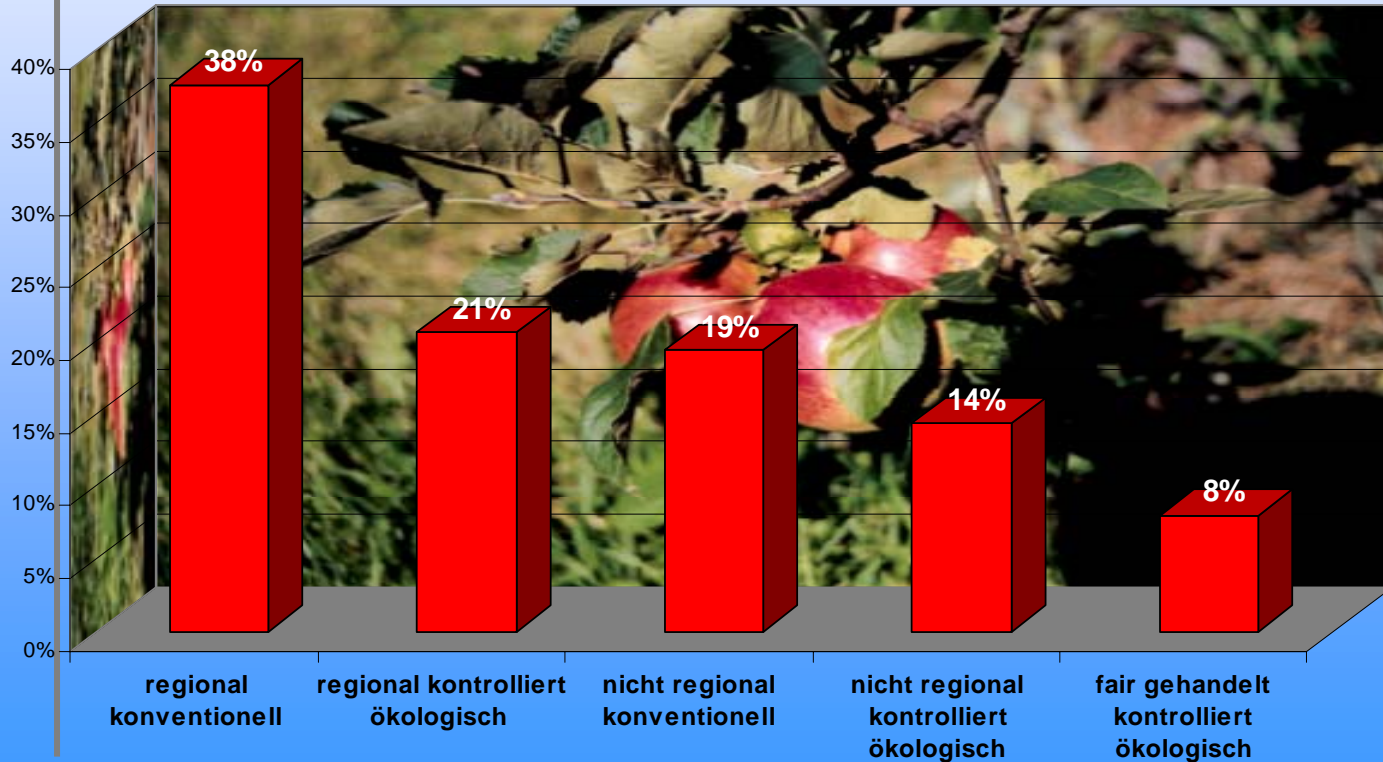
Produkte aus ökologischem Anbau

Weniger Fleisch

Produkte in unserer Küche, die wir ausschließlich aus biologisch kontrollierter Erzeugung beziehen:

- Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch
- Hausmacher-Wurst
- Milch, Joghurt, Käse fürs Abendbuffet
- Kartoffeln
- Sämtliche Getreidesorten
- Gewürze
- Samen und Saaten
- Kaffee, Tee
- Essig
- Olivenöl
- Italienische Pasta
- Bananen
- Apfelsaft
- Wein

Lebensmittelerhebung 2005 Stand September



Regionaler Einkauf

Fair gehandelte Produkte

"Die Küche im Dorf lassen"

Unsere Küchenkonzeption im Überblick

Saisonaler Speiseplan

Produkte aus ökologischem Anbau

Weniger Fleisch

Fairer Handel

am Beispiel Kaffee:

Wir beziehen etwa 800 kg / Jahr
von mexikanischen Kleinbauern des
Projekts UCIRI

Für die Kleinbauern heißt dies:

- höhere Einkünfte
- höhere Lebensqualität
 - keine Pestizide
 - keine Monokulturen
 - Platz für Gemüseanbau
 - Finanzierung von Gemeinschaftsanlagen



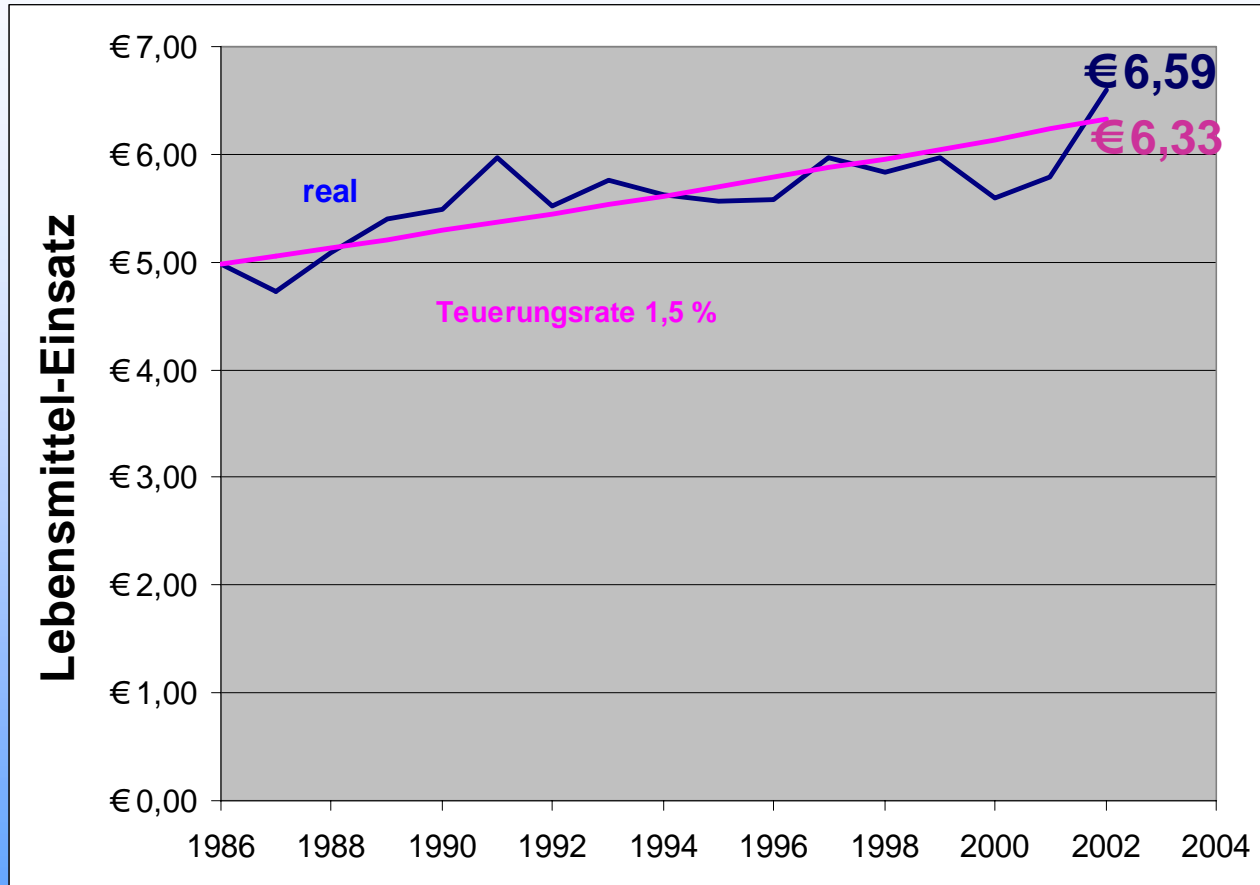
Weitere Produkte aus fairem Handel:

- Espresso
- Schwarztee
- Kräutertee
- Quinoa
- Schokolade für Desserts
- Kakaopulver
- Rohrzucker
- Lila Reis
- Cashew-Nüsse
- sämtliche Süßigkeiten und Knabbereien in der Cafeteria

**Was uns sonst
noch wichtig ist**

Kosten

Kostenvergleich



unsere reale Kostenentwicklung (bis 2000: DM in €umgerechnet)
verglichen mit der
Entwicklung bei einer Teuerungsrate von 1,5 %

Maßnahmen zur Kostendämpfung

- Exakte Ermittlung der Verbrauchsmengen durch Rezeptur-Kartei
- Weniger Fleisch
- Konsequente und sinnvolle Resteverwertung
- Möglichst Kuchen selber backen
- Selbstbedienung
- Mitarbeitermotivation

Für einen Lebensmittel-Einsatz von 6,59 € bieten wir:

- **Frühstücks-Buffer**
- **Brezel-Imbiss bei Anreise am Vormittag**
- **Mittags-Buffer**
- **Nachmittags-Kaffee**
- **Abend-Buffer**
- **Extras**
(Schmalzbrot im Café Heuss, Grillfeste, kalte Buffets,...)

**Was uns sonst
noch wichtig ist**

**Partner-
Organisationen**

Haus der Mitte

Wohnhaus für geistig behinderte Erwachsene

Ziel:

**Integration der Bewohner in den Ersten
Arbeitsmarkt**

**Seit 3 Jahren arbeiten 2 Bewohner in
unserer Küche und im Garten**

Waldeckhof

**Bioland-Betrieb der
Staufen Arbeits- und Beschäftigungsförderungs GmbH**

- **Langzeitarbeitslose Männer und Frauen werden beruflich und persönlich stabilisiert, um wieder in den Ersten Arbeitsmarkt integriert werden zu können.**
- **Wir beziehen Schafsmilch-Käse und Hausmacher-Wurst.**
- **Durch unsere Vermittlung entstand eine „Schweine-Kooperation“ zwischen dem Waldeckhof und unserem Metzger Aichele.**

**Was uns sonst
noch wichtig ist**

Qualität

Evangelische Akademie Bad Boll



was unsere Gäste an unserem Essen schätzen

- knackige Salate
- frische Produkte anstelle von Fertigprodukten
- keine kennzeichnenden Hersteller
Lebensmittelzusatzstoffe
- Verwendung von saisonalen Produkten
- einfache und leicht verdauliche Zubereitung
- gepflegte Atmosphäre

Qualität, die man schmeckt

**Aber nicht nur
unsere Gäste
schätzen unsere Arbeit**

März 2003:

BIO – STAR 2003

**Wettbewerb des
Bundesverbraucher-
Ministeriums**

**Die Jury unter Vorsitz
von Küchen-Kritiker
Wolfram Siebeck
zeichnete die besten und
kreativsten Öko-Konzepte
der Außer-Haus-Verpflegung
aus.**



Evangelische Akademie Bad Boll



November 2003:

Öko –
Zertifizierung

nach Verordnung (EWG) 2092/91



Januar 2004:

EMAS –
Zertifizierung





in aller Munde

Zu bestellen bei:
Evangelische Akademie
73087 Bad Boll
Tel. 07164 / 79328

Ein Blick in die Küche
der evangelischen Akademie Bad Boll