

# Leipzig bringt 2.500 "Reiche Pilzritter" auf die Teller

von Petra Mewes

Dienstag, 14. November 2023



Auf der Leipziger Messe Iss gut! wurden die Teilnehmer am "WERTvollen Aktionsgericht 2023" gewürdigt (v.l.): Arian Gülker (Schweisfurth Stiftung), Thomas Marbach (Anstalt für Koch- und Lebensmittelkultur), Kai-Uwe Haustein (Fairgourmet), Nils Nimczewski (Fairgourmet) und Raphael Weber (Stadt Leipzig).

**An der vierten Auflage des Projekts "WERTvolles Aktionsgericht" haben in diesem Jahr 14 Küchen der Gemeinschaftsverpflegung in und um Leipzig teilgenommen. So ebnen sie regionalen landwirtschaftlichen Produkten den Weg in Betriebsrestaurants und Kantinen. Wer sind die Macher hinter den Kulissen? Wer setzt das Konzept um?**

Das WERTvolle Aktionsgericht wurde 2021 zum ersten Mal umgesetzt. Im **Rahmen des Projekts WERTvoll** wird es vom Bundesministerium Bildung und Forschung (BMBF) und von der Stadt Leipzig gefördert. Entwickelt und auf den Weg gebracht haben es die Anstalt für Koch- und Lebensmittelkultur in Leipzig, die Schweisfurth Stiftung und die interkommunale Gemeinschaft Wurzener Land.

## Regionaler Warenkorb für das "Kein-Rezept"

Bei der jährlichen Aktion auf der Ausschreibungsbasis "Kein-Rezept" standen Ende Oktober wieder **saisonale Gerichte mit einem hohen Anteil aus regionalen Bio-Produkten** im Mittelpunkt. Das Thema 2023 "Reiche Pilzritter" interpretierten die teilnehmenden Küchen von Kantinen und Betriebsrestaurants also individuell.

#### DIE TEILNEHMER AM "WERTVOLL AKTIONSGERICHT" 2023

- Porsche Leipzig (3 Restaurants)
- BMW Leipzig
- [Kantine der Kirow-Werke](#)
- Dussmann Catering (Betriebsverpflegung des Zolls)
- Städtisches Altenpflegeheim (SAH) Naunhofer Straße/Leipzig
- Ratskeller Leipzig/Kantine der Stadt Leipzig im Neuen Rathaus
- Aramark (eine Eilenburger Betriebsverpflegung)
- Fairgourmet-Kantine der Leipziger Messe
- Verpflegungsbetriebe des Studentenwerks Leipzig (4 Küchen und Mensen: Petersteinweg, Medizincampus, Elsterbecken und Academica)

"Ob als Knödelgröstel mit Salbei, gratiniert oder mit Mangoldpesto, als Semmelknödel mit Mangold in Rahm, Speckchampignons und verkohltem Lauch – das entscheiden die Küchen selbst. Alles kann, nix muss", sagte **Thomas Marbach von der Anstalt für Koch- und Lebensmittelkultur in Leipzig**, mit der das "WERTvolle Aktionsgericht" nun schon zum vierten Mal durchgeführt wurde.

## Besuche auf dem Bauernhof

Das Projekt zur Aktion bietet den Teilnehmern zudem immer einen Blick hinter die Kulissen der beteiligten landwirtschaftlichen Betriebe. So konnten Caterer Teams aus Großküche und Logistik bereits Mitte Oktober auf dem **"Bio-Pilzhof Leipziger Land" bei Borna** erleben, wie Steinchampignons gezüchtet und geerntet werden. Geschäftsführer Werner Postrach berichtete von seinen ersten Pilzzuchtversuchen und seinem Weg zum etablierten Produzenten regionaler Bio-Speisepilze im Leipziger Land. Von rohen und verarbeiteten Champignons bereitete der gelernte Koch kleine Kostproben zu – inklusive Serviervorschlägen für die Profis.



"Reicher Pilzritter" als Hawaiianische Pilz-Bowl mit Mangold, Knödelblatt und pochiertem Ei, eine Interpretation von Tibor Herzigkeit. Küchenchef der Kirow-Kantine in Leipzig.

Neben den Bio-Steinchampignons als Hauptzutat lagen im Warenkorb zudem Bio-Lauch und weißer Bio-Mangold von Gemüsebau Bienert und dem Friedrichs Gut. Der Käse stammte von der Hofmolkerei Bennewitz und vom Landgut Nemt, Bio-Eier von der Erzeugergemeinschaft Agrarprodukte Wildenhain. Gerettetes Brot steuerte die Bäckerei Schwarze bei. **Aus allem wurden dann am 25. Oktober in den teilnehmenden Küchen mehr als 2.500 Portionen dieser geschmackvollen "Stadt-Land-Beziehung" zubereitet.**

## Mehraufwand lohnt sich

"Mit der offenen Menüplanung und aufbauend auf vorhandenen Strukturen in der Logistik und Verarbeitung, werden reale Bedarfe gesteigert und neue Wege geebnet. Nicht zuletzt auch über den direkten Kontakt wird den **Küchen der Einstieg in die heimische Produktvielfalt erleichtert**", resümiert Thomas Marbach. "Der erreichte bioregionale-Anteil wäre nach der neuen Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) überall Gold". Für alle Beteiligten bedeutete es zwar zusätzlichen Aufwand, zeigte aber auch Schwachstellen im System auf und ließ erkennen, was geht und wo noch Grenzen liegen.

Als Dank für das besondere Engagement wurden die beteiligten Küchenteams am 5. November 2023 durch das Projektteam **mit einer Anerkennung und einem gestalteten Pilz als "Trophäe" für die erbrachte Küchenleistung und Kreativität** gewürdigt.

## Anschlussprojekt Neue Wege

Gemeinsam stellen die Kochanstalt und ihre Kooperationspartner wie die Stadt Leipzig das nun folgende [Anschlussprojekt NEUWEGE](#) vor: Basierend auf den bisherigen Praxiserfahrungen sollen **regionale Produkte für GV-Küchen sichtbarer**

**werden und einfacher zu beziehen.** Weitere Partner im BMEL-geförderten Projekt sind die Universität Kassel und Regionalwert Research. Die Kochanstalt will sich laut Marbach dabei "moderierend in die Küchenpraxis" einbringen.

**DIGITAL TALK "GUTES FLEISCH ODER VEGGIE-STEAK?"**



powered by:  
**TRANS GOURMET**

digitaltalk:  
**Gutes Fleisch oder Veggie-Steak?**  
**12. Dezember '23 | 11.00 bis 12.00 Uhr**

performed by:  
**gvpraxis**  
**foodservice**  
**dfv' Conference Group**

ADOBE.STOCK.COM/TRANS GOURMET/ANETTE SANDER/ARCHIV/ALBFOOD/T.W. KLEIN

Worauf Gastro-Profis bei ihrem Fleischangebot auf Speisekarte und Teller unbedingt achten sollten, erfahren Sie von Experten aus Operative und Produktion im Online-Talk am 12. Dezember ab 11 Uhr. Ebenfalls im Fokus: Was der Gast wirklich will! [Jetzt informieren und kostenfrei anmelden!](#)