

## „Am Anfang einer Vision“

Gemeinschaftsprojekt: Regional erzeugte Produkte gezielt in der hiesigen Gastronomie anbieten und Werbeeffekte erzielen

**LEINEBERGLAND.** Rückenwind für Gastronomen und Erzeuger: Seit November bringt das Projekt „Essenszeit im Hildesheimer Land“ regionale Köstlichkeiten auf den Tisch.

Köche der am Projekt beteiligten Restaurants verarbeiten die gleiche regionale und saisonale Grundzutat und entwickeln daraus köstliche Gerichte in ganz eigener Kreation.

Außer den gastronomischen Profis wirken weitere Beteiligte an dem Gemeinschaftsprojekt mit. Dazu gehört das Projekt „Rosen & Rüben“ des Netzwerkes für Kultur & Heimat Hildesheimer Land, die Berufsbildende Schule Walter-Gropius-Schule Hildesheim, der Verband von Ausbildungsbetrieben „Wir Gastgeber“ sowie „Hi-Land“, das Vermarktungsprojekt für regionale Produkte.

Im Verbund dieser Projektpartner soll die regionale Küche gefördert und wertgeschätzt werden. Für den Start haben sich die Projektbeteiligten auf ein regionales, saisonales und gut lieferbares Nahrungsmittel geeinigt: den Kürbis. Im Frühjahr soll ein anderes Nahrungsmittel in den Fokus rücken.

Begleitend wurde für teilnehmende Gastronomen ein einheitlicher Einleger für Speisekarten entworfen, der das Projekt vorstellt und das jeweilige Gericht präsentiert. Feinschmecker können aktuell im Novotel Hildesheim, im Landhaus Heidekrug in Diekhofen und im Hotel am Osterberg Hildesheim auf kulinarische Entdeckungsreise gehen.

Weitere interessierte Gastronomen, die sich an der Essenszeit beteiligen möchten, sind willkommen und können sich per Email melden unter: [essenszeit@netzwerk-kultur-heimat.de](mailto:essenszeit@netzwerk-kultur-heimat.de).

„Wir sind am Anfang einer Vision“, begeistern sich die Projektpartner, „denn mit unserem neuen Projekt Essenszeit wollen wir einen nachhaltigen Beitrag für unsere tolle Region leisten und deren Ressourcen und Potenzial Einheimischen und Gästen sichtbar machen.“

Die Regionalentwicklung wird dabei von den Projektbeteiligten auf verschiedenen Wegen verfolgt: „Wir setzen uns für die Vermarktung und Wertschätzung regionaler Produkte ein“, so Magdalena Zimmermann von Hi-Land.

Damit diese Produkte von den Erzeugern, über die Lieferanten, über die Küche bis in die Mäuler gelangen, braucht es die regional-bewussten Gastronomen, denn sie sind der Schlüssel zu den Gästen.

„Rosen & Rüben geht bei der Essenszeit als Verstärker auf Feld, denn wir präsentieren und verbinden kulturelle Veranstaltungen und Gastronomie zu Kulturtourismus der Region“, sagt Alix Einfeldt. „Nicht nur Einwohner, auch Gäste sollen sehen können, wie toll unsere Region ist“, so Raffael Meyer von der Walter-Gropius-Schule, „und dass es sich für junge Leute lohnt, hier zu bleiben“.

Er wünscht sich ebenso wie der Verband „Wir Gastgeber“, dass durch Projekte wie dieses Berufe in der Gastronomie wieder Rückenwind erhalten und dem Mangel an Auszubildenden und Fachkräften entgegen gewirkt werden kann.

► Und so äußern sich die Beteiligten zum Projekt: „Essenszeit im Hildesheimer Land“

**Alix Einfeldt, Rosen & Rüben:** „Rosen & Rüben präsentiert und verbindet Kultur und Gastronomie zu Kulturtourismus der Region. Kulturschaffende und Gastronomie sind die lokalen Erzeuger mit besonderen Schätzen – diejenigen, die unsere Provinz zur Besonderheit machen, sich engagieren, Verbindungen schaffen, Neues kreieren, die Region stärken. Rosen & Rüben geht dabei als Verstärker und Multiplikator aufs Feld. Wir wünschen uns ein Verwurzen zukunftstragender Impulse.“

**Magdalena Zimmermann, Hi-Land:** „Hi-Land setzt sich für Landwirte und Lebensmittelverarbeitende Betriebe in der Region Hildesheim ein. Unser Ziel ist es, die regionale Produktvielfalt sowie die Gesichter und Personen hinter den Produkten



Die „Essenszeit“-Projektpartner widmen sich als Erstes dem Kürbis.

FOTO: K. MORGENROTH

sichtbar zu machen. Unsere Vision ist es, dass mehr Menschen, insbesondere auch die jungen, erfahren, was diese Region an leckerer Vielfalt zu bieten hat und die Arbeit der regionalen Produzenten wertschätzen können. Mit dem Projekt „Essenszeit“ werden Produkte wirklich erlebbar.

**Raffael Meyer, Walter-Gropius-Schule:** „Innerhalb eines EU-Erasmus-Projektes kamen wir zu der Erkenntnis, dass Nachhaltigkeit, Regionalität und Heritage äußerst wichtig sind für die regionale Entwicklung. Indem wir mit Gastronomie, Schule sowie anderen Partnern Projekte entwickeln können wir regionale Produkte stärken und einen Beitrag dazu leisten, dem derzeitigen Mangel an Fachkräften und Auszubildenden in der Gastronomie entgegenzuwirken. Uns geht es außerdem um Wissensvermittlung. Die jungen Menschen sollen wieder eine Verbindung zu regionalen Produkten aufbauen, weshalb wir gemeinsam

mit ihnen auch neue Rezepte entwickeln.“

**Carsten Scholl, Novotel:** „Ich beteilige mich am Projekt Essenszeit, um die regionale Verbindung zwischen der Gastronomie und den regionalen Erzeugern zu stärken. Ich setze mich dafür ein, dass die Zusammenarbeit auch in andere Betriebe einzieht und wir eine große regionale Gemeinschaft werden. Mein Wunsch ist es, die Attraktivität unserer Region zu steigern und dadurch mehr Arbeitsplätze, eine bessere Ausbildung und natürlich eine nachhaltigere Nutzung unserer Ressourcen zu schaffen.“

**Kerstin Fehsecke-Keller, Landhaus Heidekrug:** „Wir machen bei der Essenszeit mit, weil wir in der Gesellschaft etwas bewegen wollen und gemeinsam mit Berufskollegen aus anderen Betrieben eine Stimme haben und die Zukunft gestalten. Unser Wunsch ist, dass der Lehrberuf allgemein wieder gesellschaftlich anerkannt wird und die Zahlen

der Auszubildenden ansteigen. Hildesheim und Umland soll auch für BesucherInnen attraktiv werden und natürlich möchten wir Regionalität leben, das heißt auch ganz konkret: Kein Orangensaft mehr auf dem Frühstücksbuffet.“

**Gerd Gläser, Agentur für Arbeit Hildesheim:** „Als Berufsberater der Agentur für Arbeit bin ich beim Netzwerk Essenszeit dabei, um jungen Menschen zu zeigen, wie attraktiv eine Ausbildung in der Gastronomie ist. Hier kann man innovativ an der Gestaltung der Speisekarte, an der Gästebetreuung und der Gestaltung vieler Feierlichkeiten mitarbeiten. Meine Vision ist es, möglichst viele Jugendliche an der Ausbildung im Gastgewerbe zu begeistern und den Personalmangel dauerhaft zu beheben.“

Weitere Informationen zu dem Projekt sind zu finden im Internet unter [www.rosenundrueben.de](http://www.rosenundrueben.de)

AZ