

Regionale Produkte, leckeres Essen

Die Dürener Gesellschaft für Arbeitsförderung plant eine neue Zentralküche für mehrere Tausend Mahlzeiten am Tag

VON SANDRA KINKEL

KREIS DÜREN Eine erste Rückmeldung hat Astrid Küpper schon bekommen. „Mich haben Kindergartenleiterinnen angerufen, die von uns mit Essen beliefert werden und total begeistert sind, wie die Mahlzeiten schmecken und vor allem aussehen. Endlich könne man sofort erkennen, was man isst.“ Astrid Küpper ist Geschäftsführerin der Dürener Gesellschaft für Arbeitsförderung (DGA), einer Einrichtung, die auf dem Arbeitsmarkt benachteiligte Menschen beraten, qualifizieren, beschäftigen und ausbilden will. Schon heute betreibt die DGA gastronomische Ausbildungszentren in Düren und Nideggen. Jetzt gibt es ehrgeizige Pläne, dass unter dem Motto „Düren. Gesund. Aktiv“, also auch DGA, auf dem Gelände der ehemaligen Glashütte eine moderne Zentralküche entstehen soll, in der spätestens in drei Jahren täglich mehrere Tausend Essen zubereitet werden.

Riesiger Bedarf

„Der Bedarf an einer solchen Küche, in der vielfältig, gesund und ausgewogen gekocht wird“, erklärt Wolfgang Spelthahn (CDU), Landrat und Aufsichtsratsvorsitzender der DGA, „ist sehr hoch. Die Küche des Krankenhauses Düren muss saniert und einer neuen Nutzung zugeführt werden. Zudem bekommen wir von unseren eigenen Kindertagesstätten, aber auch aus dem Fördererschulzweckverband regelmäßig Anfragen nach qualitativ hochwertigem Essen. Dem wollen wir jetzt Rechnung tragen.“

In der neuen Küche soll nach modernen Methoden, wie „Cook and freeze“ gekocht werden, bei der die Mahlzeiten auf -40 Grad Celsius schockgefrostet und vor dem Verzehr nur noch erhitzt werden. Die Zutaten sollen überwiegend



DGA-Geschäftsführerin Astrid Küppers freut sich, mit Mathias Steigers einen erfahrenen Mann aus der Gastronomie als Betriebsleiter gefunden zu haben.



Da, wo derzeit noch alte Industriehallen stehen, soll demnächst die moderne Großküche ihren Platz finden. Einen ersten Plan für die Küche gibt es schon. FOTOS: SANDRA KINKEL

aus landwirtschaftlichen Betrieben der Region kommen. Aufgenutzte Lebensmittel soll verzichtet, biozertifizierte Nahrungsmittel sollen präferiert werden.

Darüber hinaus soll auf dem Gelände eine gläserne Küche entstehen, die Schulklassen, Kita-Gruppen, aber auch Vereine und Firmen für Koch-Events nutzen können.

Krankenhaus Düren

Schon jetzt hat es erste Gespräche mit dem Krankenhaus Düren und den Rurtalwerkstätten gegeben, die täglich mit rund 1800 Essen brauchen. Zudem soll „Düren. Gesund. Aktiv“ auch für die kreiseigenen Kindertagesstätten kochen – rund 2500 Mahlzeiten pro Tag. Spelthahn: „Wir führen darüber hinaus Gespräche mit Schulen. Denkbar ist auch, den Rettungsdienst des Kreises Düren zu beliefern.“ Ein weiterer Vorteil der Zentralküche: bessere Arbeitszeiten. „Arbeitsplätze in der Gastronomie sind auch deswegen so unattraktiv, weil die Menschen dort häufig dann arbeiten müssen, wenn andere frei haben“, erklärt Spelthahn. „Das ist in einer Zentralküche in der Regel nicht der Fall, weil wir die Mahlzeiten dort vorbereiten und lagern können.“

Nachhaltigkeit

Wichtig sei der Nachhaltigkeits- und Klimaschutzgedanke. Die Speisen werden energieeffizient und ressourcenschonend zubereitet und mit Elektroautos zum Kunden transportiert. Außerdem soll auch auf Plastikverpackungen verzichtet werden. „Der Kreis Düren ist Modellregion für Wasserstoff“, sagte der Landrat. Künftig würde grüner Wasserstoff im Dürener Land pro-

duziert, der nicht nur Autos betreibt, sondern auch in der Küche und sonst in Gebäuden als Energieträger eingesetzt werden kann. „Wir sind auf diesem Gebiet Vorreiter“, betonte der Landrat. „In Korea gibt es bereits Küchen, die mit Wasserstoff kochen. Vielleicht gibt es das auch bald hier.“ Das Projekt „Düren. Gesund.

Aktiv.“ schafft zudem Arbeitsplätze nicht nur für den neuen Betriebsleiter Mathias Steigers, sondern auch für das Gastronomie- und Küchenpersonal. Beschäftigt werden Mitarbeiter mit und ohne Handicap. „Das ist originäre Aufgabe der DGA“, betont Astrid Küpper. „Mit der Zentralküche schaffen wir Arbeitsplätze für

Beiköche, die bei uns oder auch bei den Rurtalwerkstätten ausgebildet werden.“

Nun werden im Rahmen einer Machbarkeitsstudie weitere Details erarbeitet. Dafür zuständig ist Günter Kuhn, gelernter Koch, der sich mit seinem eigenen Unternehmen auf die Entwicklung von Großküchen spezialisiert hat. Erst wenn Kuhns Studie vorliegt, kann ein Kostenrahmen für das ambitionierte Projekt erstellt werden. Darüber hinaus muss ein Gutachten erstellt werden, in wieweit die alten Industriehallen auf dem ehemaligen Gelände der Dürener Glashütte für die neue Küche genutzt werden können.

So oder so sind Astrid Küpper und Wolfgang Spelthahn überzeugt, dass die Zentralküche spätestens

2023 ihre Arbeit aufnehmen kann. „Wir bekochen schon heute acht Kitas in Jülich und drei in Nörvenich“, erklärt Küpper. „Es gibt eine Bestell-App für Eltern, die gut angenommen wird und die wir auch später nutzen können.“ Es müsse endlich, ergänzte Spelthahn, einheitliche Qualitätsstandards für Mahlzeiten geben. „Wir brauchen diese Zentralküche wirklich dringend.“