

Moderne Gastronomie startet

Kreiseigene DGA bereitet demnächst Tausende Essen zu

KREIS DÜREN. Gesunde Ernährung, frische Produkte aus der Region, auf neuen Wegen zubereitet. Die Dürener Gesellschaft für Arbeitsförderung (DGA) hat ein großes Projekt vorgestellt, das sich mit zwei Worten zusammenfassen lässt: Moderne Gastronomie. „Wir werden demnächst Tausende Essen am Tag zubereiten, kochen und ausliefern“, sagte Landrat Wolfgang Spelthahn. Zu den Kunden werden unter anderem die Kitas des Kreises Düren, das Krankenhaus Düren und die Rurlerwerkstätten gehören.

„Der Bedarf ist groß“, sagte der Landrat, der auch Aufsichtsratsvorsitzender der kreiseigenen DGA, einer gemeinnützigen Arbeitsförderungsgesellschaft, ist. Die DGA ist auf dem Gelände der alten Glashütte Peill & Putzler angesiedelt – und genau dort wird auch eine neue, große Zentralküche entstehen, in

der ab 2022 nach dem Motto: Düren. Gesund. Aktiv. (ebenfalls DGA) nach modernen Methoden wie Cook & Chill oder Cook & Freeze Speisen mit frischen saisonalen Produkten aus der Region zubereitet werden. Bestandteil des Konzepts ist auch eine „Gläserne Küche“, die von Kitas und Schulen oder anderen interessierten Gruppen besucht werden kann. „Die Kinder und Jugendlichen erfahren so etwas über die Zubereitung und Herkunft der heimischen Produkte“, sagte Astrid Küpper, Geschäftsführerin der DGA.

Gekocht werden soll an der Glashüttenstraße bald auch für das Kulturtreibhaus in Heimbach, eine Einrichtung, die die Stadt Heimbach mit Landesmitteln bauen werde, wie Heimbachs Bürgermeister Peter Cremer sagte. Sie bietet neben der Gastronomie Veranstaltungen, Ausstellungen, Seminare oder

Kurse – Betreiber wird die DGA, die somit zum Start in zwei Jahren mehr als 4000 Gerichte täglich zubereiten wird.

Der Kundenkreis wird aber noch ausgeweitet. Bereits jetzt fänden Gespräche mit Schulen statt, sagte Landrat Wolfgang Spelthahn, ebenso sei denkbar, den Rettungsdienst Kreis Düren (RDKD) zu beliefern.

Wichtig sei der Nachhaltigkeits- und Klimaschutzgedanke. Die Speisen werden energieeffizient und ressourcenschonend zubereitet und mit Elektroautos zum Kunden transportiert. „Der Kreis Düren ist Modellregion für Wasserstoff“, sagte der Landrat. Künftig würde grüner Wasserstoff im Kreis Düren produziert, der nicht nur Autos antreibt, sondern auch in der Küche und sonst in Gebäuden als Energieträger eingesetzt werden kann. „Wir sind auf diesem Gebiet Vorreiter“, betonte der Landrat.

Das Projekt „Düren. Gesund. Aktiv.“ schafft aber auch Arbeitsplätze, nicht nur für den neuen Betriebsleiter Mathias Steigers, sondern auch für das weitere Gastronomie- und Küchenpersonal. Beschäftigt werden Mitarbeiter mit und ohne Handicap. „Das alles zahlt ein auf unsere Wachstumsstrategie“, sagte Landrat Wolfgang Spelthahn. Der Kreis wolle wachsen, aber mit Qualität, nachhaltig.

Nun werden im Rahmen einer Machbarkeitsstudie weitere Details erarbeitet. Planer Günter Kuhn stellte vor, wie die Großküche mitsamt Technik und Logistik aussehen kann. „Wir gehen jetzt mit großem Engagement in die weiteren Planungen“, sagte der Landrat – damit spätestens ab dem übernächsten Jahr das Kürzel DGA nicht nur für Dürener Gesellschaft für Arbeitsförderung, sondern auch für „Düren. Aktiv. Gesund.“ steht. (red)



Landrat Wolfgang Spelthahn (2. v. l.) stellte mit Heimbachs Bürgermeister Peter Cremer, dem neuen Betriebsleiter für den DGA-Gastronomiezeitung, Mathias Steigers, DGA-Geschäftsführerin Astrid Küpper und Planer Günter Kuhn (v. r.) das Projekt „Moderne Gastronomie“ vor.

FOTO: KREIS DÜREN