Das Projekt Kulturküche

Ein paar Worte zum Küchenprojekt „Kulturküche

Im Herbst 2006 versuchten wir in Augsburg-Oberhausen, im Rahmen eines EU-Projektes, Frauen aller Nationalitäten durch ein Koch- und Küchenjobprojekt den (Wieder-)Einstieg in das Berufsleben zu ermöglichen.

Ein erstes „Ergebnis“ war ein Kochbuch mit Rezepten von Oberhauser Bürger/innen aus 30 verschiedenen Ländern.

Im März 2007 bekam die Kulturküche die Chance, in der nagelneuen Küche die Mittagsverpflegung der Drei-Auen-Schule in Oberhausen zu übernehmen. Und nach und nach konnten wir in den folgenden Monaten und Jahren auch in vielen anderen Stadtvierteln Fuß fassen und unseren Service ausweiten.

Seitdem kochen also die „besten“ Hausfrauen Augsburgs seit 2011 mit der Küchenleitung von Frau Maria Ginapp im Schenk Stift unsere leckeren Gerichte; und zu unserer Freude kommen immer mehr Frauen aus aller Herren Länder dazu und präsentieren ihre Kochkünste.

Was bieten wir ... im Holbein ?

Seit Januar 2014 bieten wir mittags nun auch im Holbein-Gymnasium (von Montag bis Freitag) von ca. 12:00 bis 14:00 Uhr einen täglich wechselnden Schul-Mittagstisch an. Des Weiteren betreiben wir den Mensa-Pausenverkauf und wollen gemeinsam mit den Schülern und Lehrern das Angebot ausbauen. Nach unseren Erfahrungen mit weiteren Schulen verzichten wir im Mittagsmenü überwiegend auf Schweinefleisch und kennzeichnen unsere Produkte gezielt im Speiseplan. Wir beziehen saisonales Gemüse von einem regionalen Biobauern, dem Pfänderhof in Schwabmünchen und weiteres Obst, Gemüse und Lebensmittel für Allergiker, Intoleranzler vom ökologischen Großhändler Ökoring aus Mammendorf. Dies ist unser Einstieg mit biologischen Lebensmitteln, welchen wir in Zukunft für das Holbeingymnasium ausbauen möchten. Das Team vom Holbein-Gymnasium legt besonders Wert darauf, dass im Mittagsmenü bis zu 60 % Bioanteil enthalten ist, dem wir sehr gerne nachkommen. Um die Qualität nochmal zu steigern, empfehlen wir der Holbein-Mensa, in einen Kombidämpfer sowie in einen kleinen Tiefkühlschrank zu investieren. Weitere Projekte wie „Frühstück im Holbein“ stehen an. Wir versuchen dabei, dass der Speiseraum ein entspannter, kulinarischer Treff- und Mittelpunkt für die Schüler/innen wird.

Sonstiges

Selbstverständlich versorgen wir auch Ihre Feier/Veranstaltung mit unserem angegliederten Cateringservice auch in und außerhalb dieses Hauses mit allerlei Gaumenfreuden – ganz wie Sie es wünschen.

Mit freundlichem, kulinarischem Gruß und bereit für weitere Fragen

Bernd Hörath & Team
Betriebsleiter (Kulturküche)
Tel. Küche: 0821 50862121
Mob: 0176 24947698
E-Mail: kulturkueche@freenet.de