Bayern nimmt bundesweit in der Gemeinschaftsgastronomie eine Vorreiterrolle ein. Helmut Brunner (im Bild rechts), Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, über die Bedeutung der Verpflegung, knauserige Kunden und die Lust am Essen.

„Essen ist Aushängeschild"

Herr Brunner was verbinden Sie mit Kantinenessen?
Helmut Brunner: Da denke ich zuerst an das Casino in meinem Haus. Kantinenessen ist hier eine willkommene Unterbrechung im Arbeitsalltag. Man trifft sich mit Kollegen in ungezwungener Atmosphäre zum Mittagessen. Das Essen schmeckt, ist gesund und macht fit für den Nachmittag. Schmackhaft und gesund sind hier übrigens längst keine Gegensätze mehr.

Welche Rolle sollte die Verpflegung heute in Kantinen, Krankenhäusern und Schulen spielen?
Brunner: Ein bedarfsgerechtes Essensangebot gehört heute zum Leitbild jeder guten Einrichtung und ist Ausdruck der Wertschätzung gegenüber den Gästen. Die Verpflegung ist immer ein Aushängeschild – im Positiven wie im Negativen. Gut ausgestattete, ansprechende Räume und ein ausgewogenes und schmackhaftes Speisenangebot zeigen, dass Aspekte wie Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden ernst genommen werden. Hier zeigt eine Einrichtung, was ihr wichtig ist, beispielsweise Produkte aus ökologischem Anbau oder frische, regionale Lebensmittel mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Bayern". Gleichzeitig bietet die Gemeinschaftsverpflegung die Möglichkeit, Essverhalten und Geschmack positiv und nachhaltig zu prägen – eine Chance, die es gerade in Kitas und Schulen zu nutzen gilt. Essen kann und muss Freude machen: Das gilt für Jung und Alt gleichermaßen.

Wie bewerten Sie die zukünftige Rolle der Gemeinschaftsgastronomie?
Brunner: Die Bedeutung der Gemeinschaftsgastronomie wird meines Erachtens noch weiter steigen. Der Berufs- und auch der Schulalltag fordern eine hohe Flexibilität und Belastbarkeit, was dazu führt, dass das Essen und Trinken zuhause zunehmend in den Hintergrund rückt. Zudem sind nicht nur die Erwachsenen, sondern auch Kinder immer früher und häufiger ganztags außer Haus. Umso wichtiger wird die Verpflegung in den Einrichtungen. Hier sehe ich alle Beteiligten in der Verantwortung, auch die Politik. Leider fehlt ebenso bei den Verbrauchern zuweilen die Bereitschaft, für gutes Essen auch angemessen Geld auszugeben.

Essen Sie in der Kantine?
Brunner: Wenn es meine Terminplanung erlaubt, gehe ich sehr gerne in unser Casino. Es bietet einen vielfältigen Speiseplan, auch täglich mit vegetarischen Gerichten. Qualität wird hier großgeschrieben. Neben Produkten aus dem Programm „Geprüfte Qualität Bayern" und Bioprodukten gibt es täglich eine von der DGE zertifizierte „Job&Fit"-Menülinie. Unser Casino wurde sogar mit der Premium-Zertifizierung ausgezeichnet. Das Angebot hier ist so gut, dass ich gar kein spezielles Lieblingsessen habe. Der Schweinebraten mit Blaukraut schmeckt mir genauso wie der Zander mit Salzkartoffeln. *Interview: CZ*

Foto: STMELF – bei der Zertifizierung einer Job&Fit-Menülinie