

Ein Gasthaus als Ort bewussten Konsums und nachhaltiger Ernährungskultur – regionale Wert-schöpfung vom Acker bis zum Teller

Früher fungierten Gasthäuser auf dem Lande als Stätten sozialer Begegnung/Integration, trugen so zu kultureller Identität bei und stärkten regionale Wertschöpfungskreisläufe. Heute stellen massive demografische Veränderungen eine Bedrohung insbesondere für die Erhaltung kleiner bzw. mittelständischer Familienbetriebe dar. Hier setzt das Landhaus Schulze-Hamann in der Fairtrade-Gemeinde Blunk an. Die Inhaberfamilie zeigt, dass die direkte Zusammenarbeit mit einem Netzwerk aus kleinen Lebensmittelerzeugern aus Schleswig-Holstein ökologische, ökonomische und soziale Vorteile für alle bringen kann. Als Mitglied des Vereins Feinheimisch-Genuss aus Schleswig-Holstein e.V. und Unterstützer von Slow Food Deutschland e.V. verarbeitet sie regionale, nachhaltig erzeugte, hochwertige Lebensmittel und reduziert so Transportwege und Energieverbrauch. Den direkten Bezug zum Erzeuger und die Wertschätzung für das Essen bekommen die Gäste über Informationen beim Genuss ihres Gerichts, bei Hofexkursionen oder bei einem feinheimischen Markt vermittelt. Auch an die nächste Generation ist gedacht: Das Landhaus lädt Kindergärten zum „fairen Frühstück“ ein und in Kooperation mit der GemüseAckerdemie gibt es Kurse zur Ernährungsbildung für Kinder.