

# glaesernes restaurant

## **Abschlußbericht**

***Das Gläserne Restaurant hat seine Türen geschlossen. Nach vier Tagen Betrieb auf dem 30. Deutschen Evangelischen Kirchentag 2005 in Hannover kann eine erste erfolgreiche Bilanz gezogen werden.***

Das „Gläserne Restaurant“ in Halle 14 auf dem Messegelände Hannover ist eine Initiative von Küchenleiterinnen, Köchen und Studienleitern verschiedener Akademien und Tagungsstätten aus dem kirchlichen Bereich. Das Gläserne Restaurant will auf eine sinnliche Art und Weise demonstrieren, dass in der Gemeinschaftsverpflegung wie im Bereich privater Haushalte eine rundum ökologisch verträgliche Küche mit saisonalem, regionalem, ökologischen sowie fairem Einkauf zu vertretbaren Kosten möglich ist und Gäste sowie Mitarbeiter zu begeistern vermag. Das Gläserne Restaurant versteht sich somit als ein Bildungsprojekt für einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen und Lebensgewohnheiten im Alltag.

Küchenleiterinnen und Köche bereiteten in einer eigens in einer Messehalle eingerichteten, 150 m<sup>2</sup> großen, rundum verglasten Großküche für täglich rund 1000 Kirchentagsgäste sichtbar Produkte aus regionalem, fairem und ökologischem Handel zu.

Nach einer offiziellen Auftaktveranstaltung mit prominenten Redebeiträgen wurden Kirchentagsbesucher an drei Tagen mit Zwei-Gänge-Menüs verwöhnt.

### ***Geschichte***

In den Jahren 1987, 89, 91 fand das Projekt bereits auf Evangelischen Kirchentagen und ebenso 2003 auf dem Ökumenischen Kirchentag in Berlin statt. Das Gläserne Restaurant entstand aus einer Initiative von KüchenleiterInnen und KöchInnen der Akademien und Bildungshäuser, die den Auftrag an ihren Berufsstand ernst nahm und versuchte, durch Tagungen und diverse Projekte den Gedanken der Nachhaltigkeit in den Küchenalltag der Gemeinschaftsverpflegung zu integrieren.

### ***Das Konzept***

Die Idee und Intention des Gläsernen Restaurants ist es, den Gästen und den beteiligten KöchInnen aufzuzeigen, dass auch und gerade im Maßstab der Gemeinschafts- und Außer-Haus-Verpflegung eine Ernährungswende möglich ist. Der Einkauf für das Gläserne Restaurant wurde ausschließlich nach den Kriterien saisonal, regional, ökologisch und fair gehandelt getätigt. Es soll versucht werden,

die Zusammenhänge zwischen Produktion, (Welt)handel, Konsum, Umwelt-, Klima- und Naturschutz, Gesundheit und Wirtschaftlichkeit nachvollziehbar zu machen.

„Gläsern“ soll den Gästen Transparenz, Bewusstheit und Information zum Thema Ernährung vermittelt werden. Die Offenlegung sämtlicher Prozesse rund ums Essen, vom Einkauf über die Zubereitung bis zu Reinigung und Entsorgung, soll ein genussreiches Lernen ermöglichen und Interesse für das „tägliche Brot“ und die damit verbundene Verantwortung wecken.

### ***Themenschwerpunkt „Küche und Klima“***

Angeregt durch den Beratungskreis Umwelt des Deutschen Evangelischen Kirchentages wurde auf dem Kirchentag eine Klimaschutzkampagne durchgeführt um Akteure wie Besucher in anschaulicher Weise auf Dringlichkeit wie alltägliche Relevanz von Klimawandel und Klimaschutz aufmerksam zu machen und so eine zentrale Frage (wie Risiko) zum öffentlichen Gespräch auf dem Kirchentag zu machen.

Dies war auch der Grund, dass das Gläserne Restaurant in diesem Jahr besonders unter dem Thema „Küche und Klima“ stand. Nach „Wohnen“ mit 32 Prozent rangiert das Bedarfsfeld „Ernährung“ mit 20 Prozent Anteil am Primärenergieverbrauch in Deutschland auf Platz zwei. So beinhaltet eine nachhaltige Esskultur in kleinen wie großen Küchen nicht nur eine energieeffiziente Küchenpraxis, sondern berücksichtigt auch Fragen des Klimaschutzes, auch beim Einkauf durch die Orientierung an den Kriterien „saisonal“, „regional“ und „ökologisch“. Für die Gäste wurde dies sichtbar u.a. in den Themenschwerpunkten des aktuell herausgegebenen Kochbuchs, an den Tellerrandsprüchen und war an dem Design der T-Shirts der KöchInnen festzumachen, auf deren Rücken „Vom Tellerrand zum Klimagipfel“ zu lesen war. Alles gedacht, Kirchentagsbesucher neugierig zu machen, als Anstoß zu Nachfrage und Diskussion. Darüber hinaus konnten Gäste die „*Schon gewechselt? - Kirchentag für Klimaschutz*“ - Karte, die allen Programmheften – also in einer Auflage von über 100.000 Stück – beigelegt war, als einen Gutscheinarabatt für ein Mittagessen im Gläsernen Restaurant eintauschen. Weit über 400 Kirchentagsbesucher machten von dieser Rabattmöglichkeit Gebrauch. Damit war das Gläserne Restaurant auch offiziell in die Klimaschutzkampagne des Kirchentages eingebunden.

### ***Die Planungsphase***

Im November 2004 gab die CMA Jobst Kraus, Studienleiter an der Evangelischen Akademie Bad Boll, grünes Licht für eine Förderung des Projektes. Erst mit dieser „ersten Planungssicherheit“ begannen die Vorbereitungen. Im März 05 wurde Christian Schultze mit einem Werkvertrag der Akademie Bad Boll eingestellt, um das Projekt von der Geschäftsstelle des Deutschen Evangelischen Kirchentages in Hannover aus mitzugestalten.

Bereits im Dezember gab es ein erstes Vortreffen mit der Hauswirtschaftsleiterin der Akademie Loccum, Christine Breuer-Völkel, bei dem Rezepte und andere Grundsätzlichkeiten abgestimmt und Einkaufsmöglichkeiten in der Region eruiert wurden. In enger Kooperation mit dem Evangelischen Kirchentag wurden in den darauffolgenden Monaten die Feinheiten herausgearbeitet: Der Einkauf der Lebensmittel, der Messebau, die Erstellung des Kochbuchs und anderem Informationsmaterial, das Design von eigenem Geschirr, die Kontaktaufnahme mit Sponsoren und Unterstützern, die Anfertigung der Arbeitskleidung, die Organisation für die Mitwirkenden etc.



### ***Auf dem Kirchentag***

Das Projekt „Gläsernes Restaurant“ befand sich in der Halle 14 auf der Messe Hannover. Die Küche umfasste ca. 150 m<sup>2</sup>. Der Gästebereich war im Vergleich zum Berliner Gläsernen Restaurant deutlich großzügiger gestaltet und bot rund 320 Sitzgelegenheiten (etwas größere Biertische sowie normale Bierbänke). Darüber hinaus unterhielt das Gläserne Restaurant noch ein eigenes Café auf dem nahe gelegenen Klimamarkt auf dem Freigelände der Messe Hannover sowie einen Lagerraum.

Am Dienstag, den 24.5.05, war das gesamte System der Großküche und des Gästebereichs durch den Messebau und andere Firmen installiert. Innerhalb von 24 Stunden entstand so gleichsam aus dem Nichts ein komplettes Restaurant. Bewusst verzichtet wurde – aus ökologischen wie ökonomischen Gründen - auf einen Fußbodenbelag im Restaurantbereich (in der Küche musste aus hygienerechtlichen Gründen ein Fußboden verlegt werden).

Die Küche verfügte über drei Kombidämpfer, einen Kochkessel, eine Kippbratpfanne, einen Gemüseschneider, einem begehbaren Kühlwagen, einen Kühlschrank, ein Spülmobil mit Geschirrspül- und Gläserspülmaschine samt Fettabscheider, mehrere Wärmewägen, Waschstationen und 16 Edelstahlarbeitstische.

### ***Das Kommunikationskonzept in der Praxis***

Anliegen des Projektes ist, über eine kulinarisch-überzeugende Verköstigung hinaus, Informationen rund ums Thema Ernährung – einschließlich der Themen Landwirtschaft und Klima - zu transportieren. Dies geschah auf vielerlei Art:

- **Die Eröffnungsveranstaltung**

Am Donnerstag, den 26.5.05, wurde das Gläserne Restaurant offiziell durch eine Auftaktsveranstaltung eröffnet. Die Gäste hörten nach der Begrüßung durch Jobst Kraus die Tischreden von Elke Muncke (Haus der Kirche, Berlin), Ernst Ulrich von Weizsäcker (MdB) in seiner Eigenschaft als Mitglied des Präsidiums des DEKT sowie vom Parlamentarischen Staatssekretär Matthias Berninger (BMVEL) (siehe Programm im Anhang). Dazu wurde ein 2-Gang-Menü gereicht.



- **Die Ausstellung**

Auf großen DIN A 1 Plakaten wurden die wartenden Gäste über Idee und Konzept des Restaurants informiert. Ein weiteres Plakat präsentierte die Geschichte, Aufgabe und Auftrag der Akademien in Deutschland, denn viele der Mitwirkenden sind Beschäftigte der Akademien.

Ein weiteres Plakat legte die Einkaufssituation des Gläsernen Restaurants nieder. Jedes einzelne Produkt, das erworben wurde, war aufgeführt in Quantität, Qualität (Anbaurichtlinien) und nach Herkunft. So konnten die Gäste sich schnell einen Überblick verschaffen, was woher auf dem Teller landet. Hier trat die Transparenz und Verbraucherinformation besonders zu Tage und das Informationsgebot wurde dankend angenommen (siehe Anhang).

- **Das Kochbuch**

Begleitend zum Projekt erschien das Kochbuch „Gläsernes Restaurant – Küche und Klima“. Das Buch enthält die Rezepte der beteiligten KöchInnen, die auf dem Kirchentag angeboten wurden und darüber hinaus noch weitere Rezepte aus den Küchen der Akademien. Die Rezepte wurden ergänzt durch Produktgeschichten und Energiespartipps und mit Gedichten und Zeichnungen ansprechend gestaltet. Das Buch beinhaltet auch Texte zum ökologischen Landbau, zur Preissituation von Bio-Produkten und natürlich eine genaue Erläuterung der vier Kriterien des Gläsernen Restaurants: saisonal, regional, ökologisch, fair.

Darüber hinaus setzte sich das Kochbuch intensiv mit der Fragestellung auseinander, welchen Einfluss das Bedarfsfeld Ernährung auf das Weltklima hat – und wie der Klimawandel die globale Ernährungssituation beeinflusst. Von Hintergrundgeschichten zum Verkehr, der Kühlkette, der Viehhaltung bis zu den Energiespartipps für die Küche wird das Thema „Vom Tellerrand zum Klimagipfel“ beleuchtet.



## **Der Einkauf**

Die eingesetzten Lebensmittel wurden alle aus ökologischer Produktion erworben. Einen Teil des Trockensortiments bekam das Projekt von großen Naturkostanbietern wie Byodo und Lebensbaum gesponsert. Der große Teil der Frische-Produkte wurde vom Naturkost-Frischedienst Hannover geliefert. Teilweise wurde die Küche aber auch direkt von Produzenten beliefert, so z.B. vom EU-Bio-Siegel – Bauer, Martin Kuhnle aus dem Wendland, mit 350 kg Grünspargel oder vom Misoverde-Hof aus Rehburg-Loccum mit 32 Kg Sprossen. Ein kleiner „Schönheitsfehler“ war der Kauf von Gelatine in der Messe nahen Metro, da die bestellte bei der Anlieferung vergessen wurde.

## **Das „Drumherum“ oder die sonstige Gestaltung**

Für das Gläserne Restaurant wurde eine eigene Kollektion von Geschirr entworfen. Der Berliner Künstler Bruno Nagel entwickelte das Logo für das Gläserne Restaurant und entwarf einen fünfteiligen Verschiebereim für das Restaurant. Die Teller von Hutschenreuther (insgesamt 1000 Stück) trugen das Logo und fünf verschiedene Sprüche zum Thema „Küche und Klima“ (siehe unten).

Das Besteck (500 Sets) war von der WMF. Brotkörbe und Wasserkaraffen stammten ebenfalls aus fairem Handel und wurden über die GEPA bezogen.

Verzichtet wurde diesmal auf Speisekarten als „Eintritt“, da in Berlin die Erfahrung gemacht wurde, dass diese dann doch – trotz schöner künstlerischer Gestaltung – weggeschmissen wurden. So bekamen diesmal die Gäste, wenn sie bezahlt hatten eine Papierserviette - die sie ja sowieso brauchten - je nach Kirchen-Tag mit unterschiedlicher Farbe und der Aufschrift „Gläsernes Restaurant – fair gezahlt, bestempelt.“

Tischschmuck mit Wiesenblumen, Brotkörbe und 500 Wassergläser aus fairem Handel, letztere Mund geblasen aus Guatemala und mit der Aufschrift „glasklar – Wasser ist ein Menschenrecht“ (in Kooperation mit Brot für die Welt).

An den Seitenwänden der Küche war zu lesen:

Akademien – eine Herausforderung für Kopf und Bauch, sowie die Tellersprüche:

- Acker, Beete, Gras und Samen
- Mit Wasserdampf und Wolkenbruch
- Vom Tellerrand zum Klimagipfel
- Du atmosphär, ich biofair
- So gar, so nah solar

Für Rückmeldungen der Gäste lag ein Gästebuch aus.



## **Das Essen**

Der Speiseplan des Gläsernen Restaurants:

<b>Mittwoch, den 25.5.</b>	
Hauptgericht	Penne mit junger Spinatrahmsauce und Parmesan
Nachtisch	Rhabarber Tiramisu
<b>Donnerstag, den 26.5.</b>	
Hauptgericht	Hannoveraner Frühlingsgemüse mit gratinierten Polenta-Schnitten
Nachtisch	Joghurt-Mohn-Mousse im Mangospiegel
<b>Freitag, den 27.5.</b>	
Hauptgericht	Grüner Spargel mit Wildkräutersahne auf Sesamkartoffeln
Nachtisch	Buttermilch-Pie mit Rhabarberkompott
<b>Samstag, den 28.5.</b>	
Vorspeise	Rohkost vom Grünem Spargel mit Erdbeeren und kaltgepresstem Traubenkernöl
Hauptgericht	Couscous mit frischem Gemüse und scharfer Pfefferminz-Joghurtcreme

An den Tischen gab es gratis Brot und aufgesprudelt Wasser in Karaffen. Die Hannoveraner Wasserbetriebe (enercity) stellten eine Wasserzapfanlage zur Verfügung, in der Leitungswasser gekühlt und mit Kohlensäure versetzt wurde.

## **Das Café**

Auf dem Klimamarkt, der unmittelbar vor der Halle 14 auf dem Freigelände der Messe aufgebaut war, befand sich in einem Pagodenzelt das Cafe des Gläsernen Restaurants. Gedacht als Ort für Nachgespräche zu den Klimatales und für sonstige Besucher des Klimamarktes, war das Café mit zwei WMF-Industriekaffeemaschinen ausgestattet, die so den Gästen einen ausgezeichneten Kaffee offerierten. Angeboten wurden Kaffee, Cappuccino und verschiedene Teesorten gegen eine Spende. Alle Produkte wurden über die GEPA bezogen und waren so garantiert aus dem fairen Handel. Als Sitzgelegenheit rund um das Cafezelt dienten die sogenannten CO<sub>2</sub>-Tonnen. Diese wurden eigens für den Kirchentag entworfen (siehe Bild) und waren mit ihrer strahlend gelben Farbe ein echter Hingucker und schnell ein beliebtes Sitz- und auch Mitnahmeutensil auf dem Klimamarkt. Zusätzlich gab es im Café Gebäck aus ökologischen Backstuben sowie Informationen rund um den fairen Kaffee, unter anderem in Form von Zeichnungen rund um den Kaffee. Unter dem

Slogan „Schon probiert?“ hatte Milton, ein mexikanisches STUBE – Mitglied, eine aufklappbare Tasse designed, in der sich im Comicstil die Produktgeschichte des fairen Kaffees nach verfolgen ließ.

### **Die Mitwirkenden**

39 Mitwirkende unterstützen das Projekt durch ein großartiges Engagement. Die Akteure kamen zum großen Teil aus den Akademien und Bildungshäusern evangelischer Einrichtungen. Es nahmen KüchenleiterInnen, KöchInnen, HauswirtschafterInnen und Studienleiter teil. Aus Karlsruhe und Stuttgart kommend bereicherten sieben internationale Studierende des Studienbegleitprogramms für ausländische Studierende (STUBE) das Küchen- und Caféteam. Die Mitwirkenden wurden von ihren Häusern für die Zeit des Kirchentages freigestellt, teilweise übernahmen die Einrichtungen sogar die Fahrtkosten für ihre Beschäftigten. Dank der Bereitschaft und Flexibilität der beteiligten Häuser und vor allem der Mitwirkenden konnte das Projekt so reibungslos funktionieren.

Eine große Herausforderung bestand darin, mit einem so großen, nicht eingespielten Team - am Dienstag, dem Vorabend des Kirchentages sahen sich die meisten im Gemeinschaftsquartier zum ersten Mal - das Restaurant und das Café professionell und reibungslos zu bewirtschaften.

Die Herausforderung wurde gemeistert und durch die Dynamik und Eigenkraft des Prozesses entstand ein kommunikatives, engagiertes Wirken, das die Gäste aufschmecken ließ. Die Einträge in das Gästebuch (siehe unten) verdeutlichen wohl am Besten den freundlichen und professionellen Teamgeist, der unter den Mitwirkenden entwickelt wurde. Ohne diese Bereitschaft und Begeisterung und die Tatsache, dass sich jede/r für das Ganze verantwortlich fühlte, wäre das Projekt nicht durchführbar gewesen. Trotz eines immensen (positiven) Stresses sind die Akteure begeistert abgereist, mit vielen Ideen und Schwung für die eigene Küche und mit der Aussage „Beim nächsten Kirchentag sind wir wieder dabei“.

### **Die Gäste**

Aufmerksam geworden durch ein Plakat am Halleneingang oder durch den Hinweis im Kirchentagsprogramm und vor allem durch „Mund zu Mund – Propaganda“ kamen die Gäste in Strömen, was besonders in der Zeit zwischen 13.00 und 14.00 Uhr zu sehr langen Warteschlangen führte, da weder Kasse noch Küche dem Ansturm der Gäste nach kamen.



Für viele Kirchentagsbesucher war es schon Tradition im Gläsernen Restaurant zu essen, viele trafen sich dort – von unterschiedlichen Veranstaltungen kommend – zur gemeinsamen Mittagspause. Wie angetan – und teilweise begeistert – die Gäste über Küche und Service, aber auch Idee und Konzept waren, spiegelt das Gästebuch, in das sich unter anderem auch der Bundespräsident Köhler und seine Frau eingetragen haben, die das Kirchentagspräsidium dorthin zum gemeinsamen Essen eingeladen hatte. Hier einige Auszüge:

- *„Warum gibt es so was nicht in einer normalen Gaststätte? Mit soviel Fantasie und Liebe! Sehr aufmerksame, freundliche Bedienung.“*
- *„Zu einer nachhaltigen Entwicklung gehören gesunde und fair gehandelte Lebensmittel. Wer die Schöpfung bewahren will muss beim Acker anfangen. Herzlichen Dank.“*
- *„Ein wunderbares Essen und eine fantastische Idee“*
- *„Lebensmittel haben nicht nur einen Preis, sondern auch einen Wert!“*
- *„Großes Kompliment, super lecker!“*
- *„Super Idee, super Durchführung – es geht also, nehme es als Anregung mit.“*
- *„Das Essen ist nur nicht gut, man spricht auch gut darüber.“*
- *„Es war sehr lecker – und Anregung für die eigne Küche.“*
- *„Eine Bombenidee – und überzeugend realisiert! In gemischter „Mannschaft“ – flott, stets freundlich und Hand in Hand arbeitend durchgezogen. Schon das eine Freude zu beobachten! Dazu das Essen: lecker, leicht, bekömmlich, aus der Region und Saison, das gewinnt der Vollwerternährung Freunde. Der Nachtisch – gestern mit Mangosoße, heute mit Rhabarber - ein Gedicht. Krönende Zugabe: Brot und Wasser. Danke vielmals und eine Empfehlung für andere. Hoffentlich auf wieder sehen beim nächsten Kirchentag.“*
- *„Umwerfend, dass es jetzt so etwas auf dem Kirchentag gibt. Nur Geduld, mit der Zeit wird aus Gras Milch!“*
- *„Vielen, vielen Dank für das erlebnisreiche Essen: Gespräche, gute, faire Produkte, wunderschöne Gläser. Hoffentlich übernehmen immer mehr kirchliche Einrichtungen faires – ökologisches Essen.“*
- *„Das Essen ist eine Sünde wert! 5 Sterne!!“*
- *„Super – Konzept, alles stimmt, Geschmack, Atmosphäre, der freundliche Umgang und die überzeugte und überzeugende flotte Bedienung. Danke für diese Oase im Gewühl.“*
- *„Drei Tage fürstlich gespeist. Und Sie haben es geschafft, hier eine nette und entspannte Atmosphäre in die anonyme Messehalle zu bringen.“*
- *„Kirchentag geht durch den Magen mit dem Gläsernen Restaurant!“*



### **Die Finanzierung**

Der größte Anteil von ca. 27 000 € kam aus den „Töpfen“ der Centralen Marketing Gesellschaft der Agrarwirtschaft (CMA), die das Gläserne Restaurant auch schon in Berlin finanziell unterstützt hatte.

Die Evangelischen Akademien brachten in Form von Arbeitszeit, kostenloser Bereitstellung von Küchenutensilien und Übernahme der Fahrtkosten einen nicht unerheblichen Eigenanteil ein. Die Evangelische Akademie Bad Boll trug die Personalkosten von Jobst Kraus, Romona Böld, Ulrike Kohl und Pia Hönkemeyer – auch schon im Vorfeld.

Das Gläserne Restaurant erwirtschaftete durch sein Angebot an Essen, Kaffees und Informationen (Kochbuch) rund 28 000 Euro an Spenden.

Es besteht die Erwartung, dass die Ausgaben des Projektes sich mit den Einnahmen an Spenden und Zuschüssen decken. Die Abrechnung ist - da noch nicht alle Rechnungen eingegangen sind - bisher noch nicht völlig abgeschlossen.

### **Die Sponsoren**

Neben dem finanziellen Zuschuss von Seiten der CMA unterstützen etliche Firmen das Gläserne Restaurant durch Lebensmittel- und Sachspenden. Beteiligt waren: *Byodo, Lebensbaum, Enercity, Bohlsener Mühle* – vor allem auch der *Kirchentag* durch seine engagierte organisatorische Hilfe.

### **Probleme und Lösungsansätze**

Schwierigkeiten und Unzufriedenheiten traten nur in begrenzten Maßen auf.

Der Einkauf konnte nicht mit völliger Befriedigung die Regionalität der Produkte ausschöpfen. Konzeptionell wurden die Regionalität und das Kriterium der Bio-Qualität stark gewichtet. Die Bio-Qualität einzuhalten war unproblematisch. Die Verknüpfung mit der regionalen Komponente gestaltete sich manchmal als schwierig, da der Großhandel doch immer wieder auf überregionale und internationale Handelswege zurückgreift, auch für eigentlich regional handelbare Produkte (Bsp. Gemüsezwiebeln aus Argentinien).

Für Folgeprojekte gilt: Das saisonal-regionale Angebote ist vor der Festlegung der Rezepte und des Speiseplans sorgfältiger zu prüfen, damit eine überzeugendere Einhaltung der regionalen Kriterien gewährleistet werden kann. Falls der Großhandel nicht nach dem Prinzip „Regional ist erste Wahl“ handelt, muss ggf. der etwas mühsamere Weg über eine direkte Kontaktaufnahme mit regionalen Produzenten gegangen werden. Letztlich bleibt – besonders für Obst und Gemüse – der Zeitraum des Kirchentages ein schwieriger. Wenn die Saison startet, wie bei Erdbeeren, ist es auch verständlich, dass Ökobetriebe zuerst ihre eigene Klientel bedienen wollen und nicht alles dem Kirchentag überlassen können.

Zu Stoßzeiten war der Andrang teilweise so groß auf das Gläserne Restaurant, dass die Gäste bis zu 45 Minuten anstehen mussten. Die Schlange betrug um die 60/70 Meter zu Stoßzeiten. Das Phänomen war bereits aus Berlin bekannt und vorsorglich wurde deshalb der Gästebereich deutlich vergrößert. Dennoch konnten die Besuchermassen nicht aufgefangen werden, da diesmal die Kapazität der Küche und der Spüle an ihr Geschwindigkeitslimit stieß. Es wurden zwar deutlich mehr Gäste als in Berlin verköstigt, da mehr Plätze zur Verfügung waren, jedoch begrenzte dann der Service und die Küche einen weiteren Anstieg der Gästezahl schlichtweg durch Kapazitätsgrenzen. Das Personal hat bereits bis an die Grenzen der Machbarkeit

gearbeitet. Eine weitere Steigerung wäre nur durch eine weitere Schicht/Belegschaft möglich. Ob dies für den Teamgeist und die beschriebene Dynamik innerhalb der Mitwirkendengruppe erstrebenswert ist, ist fraglich, zumal auch der Anspruch besteht, dass die ehrenamtlich Arbeitenden auch an anderen Orten als dem Gläsernen Restaurant“ den Kirchentag erleben sollen.

Zusammenfassend kann man sagen, dass ein Angebot wie das des Gläsernen Restaurants sehr gut auf einem Kirchentag ankommt und die Nachfrage noch bei weitem nicht gedeckt ist. Der Kirchentag sollte ggf. auf der Angebotsseite reagieren und mehr vergleichbare Angebote mit ökofairem Profil schaffen. Nicht zuletzt ist durch den gemeinsamen Arbeits- und Lern- und Identifikationsprozess der Akteure das Gläserne Restaurant auch ausgezeichnet geeignet, die Beteiligten auf ihrem Weg zu einer nachhaltigen Ernährungswende zu ermutigen wie zu befähigen. So ist das Gläserne Restaurant gleichsam nebenbei eine ideale Form einer Fortbildung in der Praxis.

Jobst Kraus/Christian Schultze

Hannover/Boll im August 2005

**Herzliche Einladung  
zur Eröffnung des Projektes**

**glaesernes  
restaurant**

**auf dem 30. Deutschen Evangelischen Kirchentag**

**am Donnerstag den 26. Mai 2005 um 12.00 Uhr  
in Halle 14  
auf dem Messegelände Hannover**

**Das „Gläserne Restaurant“ ist eine Initiative von Küchenleiterinnen und Köchen evangelischer Akademien und Bildungshäuser. Für das „besondere Restaurant“ wird saisonal, regional, ökologisch und fair eingekauft, um Gästen eine Ernährungswende in großen wie kleinen Küchen schmackhaft zu machen.**

Kurze Tischreden

*für das Gläserne Restaurant:*

Jobst Kraus,  
Ev. Akademie, Bad Boll  
Elke Munke,  
Haus der Kirche Berlin

*für den Kirchentag*

Prof. Ernst Ulrich von Weizsäcker, MdB  
Präsidium des DEKT

*für die Agrar-, Ernährungs- und Verbraucherpolitik*  
Matthias Berninger, MdB

Staatssekretär im Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft

Sie können sich freuen auf

*Hannoveraner Frühlingsgemüse auf gratinierten Polenta-Schnitten  
Joghurt-Mohn-Mousse im Mangospiegel*

Auch an den übrigen Kirchentagen sind Sie herzlich eingeladen, einen Blick in den Kochtopf zu werfen und vorbei zu schmecken - kirchentäglich von 11.30 bis 14.00 Uhr.

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG



# GLÄSERNER EINKAUF

## TRANZPARENZ FÜR UNSERE GÄSTE

### EINKAUF FÜR MITTWOCH 25. MAI 2005

#### Penne mit junger Spinatrahmsoße und Parmesan

Produkt	Menge	Herkunft	Qualität
Butter	1 kg	Münsterland	Bioland
Mehl	1 kg	Region Hannover	Demeter
Milch	8 l	Region Hannover	Bioland
Gemüsebrühe	500 gr	Deutschland	Bioland
Salz	300 gr	Spanien	Meersalz
Pfeffer	300 gr	Indien	Lebensbaum
Muskat	300 gr	Grenada	EG-BIO
Zucker	500 gr	Brasilien	EG-BIO
Zitronensaft	1 l	Deutschland	Demeter
Knoblauch	3 Knollen	Frankreich	N&P
Sahne	4 l	Region Hannover	Bioland
frischer Spinat	8 kg	Region Hannover	Bioland
Penne	25 kg	Italien	Byodo
Parmesan	6 kg	Italien	EG-BIO

#### Rhabarbertiramisu

Produkt	Menge	Herkunft	Qualität
Apfelsaft	4 l	Region Hannover	Bioland
Zucker	400 gr	Brasilien	EG-BIO
Zimt	200 gr	Österreich	BNN
Rhabarber	10 kg	Region Hannover	Demeter
Maissstärke	400 gr	Deutschland	Demeter
Erdbeeren	4 kg	Spanien	CRAE
Mascarpone	4 kg	Region Hannover	Bioland
Joghurt	4 kg	Region Hannover	Bioland
Quark	4 kg	Region Hannover	Bioland
Vanillezucker	1 kg	Madagaskar	EG-BIO
Zucker	800 gr	Brasilien	EG-BIO
Zitronensaft	200 gr	Deutschland	Demeter
Sahne	2 kg	Region Hannover	Bioland
Löffelbisquits	16 kg	Deutschland	EG-BIO
Amarettini	300 Stück	Italien	EG-BIO

### EINKAUF FÜR DONNERSTAG 26. MAI 2005

#### Hannoveraner Frühlingsgemüsepfanne mit gratinierten Polentatschnitten

Produkt	Menge	Herkunft	Qualität
Butter	10 kg	Münsterland	Bioland
Frühlingszwiebeln	23 kg	Region Hannover	Bioland
Kohlrabi	45 kg	Region Hannover	Demeter
neue Karotten	45 kg	Niederlande	EKO
Zucchini	45 kg	Spanien	CAE
Champignons	45 kg	Region Hannover	Naturland
junger Spinat	23 kg	Region Hannover	Bioland
Gemüsebrühe	2,8 kg	Deutschland	Demeter
frischer Pfeffer	1 kg	Indien	EG-BIO
Maissstärke	7 kg	Deutschland	Demeter
Sahne	18 kg	Region Hannover	Bioland
Petersilie	1,5 kg	Region Hannover	Bioland
Zitronensaft	3,5 l	Deutschland	Demeter
Polentagrie	36 kg	Deutschland	Bioland
Milch	54 l	Region Hannover	Bioland
Muskat	1 kg	Grenada	EG-BIO
Salz	1 kg	Spanien	Meersalz
Käse gerieben	18 kg	Münsterland	Bioland
Paprikapulver	500 gr	Tansania	EG-BIO

#### Joghurt-Mohnmousse auf Mangospiegel

Produkt	Menge	Herkunft	Qualität
Joghurt	70 kg	Region Hannover	Bioland
Zucker	5,6 kg	Brasilien	EG-BIO
Zitronensaft	4,9 l	Deutschland	Demeter
Gelatine	490 Blätter	Deutschland	BIO-Siegel
Sahne	21 l	Region Hannover	Bioland
Maissstärke	2,8 kg	Deutschland	Demeter
Orangensaft	28 l	Brasilien	Denree
Vanillezucker	1 kg	Madagaskar	EG-BIO
Zitronenmelisse	30 Bund	Region Hannover	Demeter
Zitronen	30 Stück	Italien	EKG
Mangosirup	28 l	Philippinen	fairtrade dwp
Mohn	700 gr	Türkei	EKG

### EINKAUF FÜR FREITAG 27. MAI 2005

#### Grüner Spargel mit Wildkräutersahne auf Sesamkartoffeln

Produkt	Menge	Herkunft	Qualität
Grüenspargel	250 kg	Wendland	Bioland
Schlagsahne	30 l	Region Hannover	Bioland
Maissstärke	1,2 kg	Deutschland	Demeter
Butter	6 kg	Münsterland	Bioland
Salz	400 gr	Spanien	Meersalz
Pfeffer	200 gr	Indien	EG-BIO
Muskat	100 gr	Grenada	EG-BIO
Petersilie	4 kg	Region Hannover	Demeter
Kerbel	4 kg	Region Hannover	Bioland
Schnittlauch	4 kg	Region Hannover	Demeter
Kartoffeln	200 kg	Region Hannover	Bioland
Sesam	2,5 kg	Ägypten	Demeter

#### Buttermilchpie mit Rhabarberkompott

Produkt	Menge	Herkunft	Qualität
Mehl	16,5 kg	Region Hannover	Demeter
Salz	60 gr	Spanien	Meersalz
Butter	11,5 kg	Münsterland	Bioland
Zucker	32,5 kg	Brasilien	EG-BIO
Eier	180	Region Hannover	Hannover
Zitronen	6 kg	Italien	EKG
Vanille, gemahlen	100 gr	Madagaskar	EG-BIO
Maissstärke	3,5 kg	Deutschland	Demeter
Mandeln	9,3 kg	Italien	EG-BIO
Buttermilch	33 l	MAnsterland	Bioland
Rhabarber	50 kg	Region Hannover	Demeter
Orangensaft	12 l	Deutschland	Denree
Orangen	6 kg	Italien	ICE

### EINKAUF FÜR SAMSTAG 28. MAI 2005

#### Rohkost vom Grünen Spargel mit Erdbeeren in kaltgepresstem Traubenkernöl

Produkt	Menge	Herkunft	Qualität
Crème fraiche	25 kg	Region Hannover	Bioland
Weißweinessig	5 l	Österreich	Byodo
Traubenkernöl	6 l	Weserbergland	Bio-Siegel
Zitronensaft	7 l	Deutschland	Demeter
Meersalz	500 gr	Spanien	Meersalz
weißer Pfeffer	200 gr	Indien	EG-BIO
grüner Spargel	100 kg	Wendland	Bioland
Frühlingszwiebeln	10 kg	Region Hannover	Demeter
frische Erdbeeren	50 kg	Spanien	CRAE
grüne Pfefferkörner	2 kg	Indien	EG-BIO
Kopfsalat	2 Kisten	Region Hannover	Bioland
Zitronen	10 kg	Italien	EKG

#### Couscous mit frischem Gemüse und scharfer Pfefferminz-Joghurtcreme

Produkt	Menge	Herkunft	Qualität
Couscous	50 kg	Frankreich	EKG
Gemüsebrühe	55 l	Deutschland	Demeter
Butter	3 kg	Münsterland	Bioland
Möhren	33 kg	Niederlande	EKO
Lauch	33 kg	Region Hannover	Bioland
Weißkohl	33 kg	Region Hannover	Bioland
Kohlrabi	33 kg	Region Hannover	Demeter
Broccoli	30 kg	Spanien	CRAE
Gemüsezwiebeln	32 kg	Region Hannover	Bioland
Pfefferschoten	80 Stück	Ägypten	Demeter
Knoblauchknollen	15	Frankreich	N&P
gekeimte Kichererbsen	32 kg	Steinhuder Meer	Bioland
Sonnenblumenöl	4 l	Bayern	Byodo
Joghurt	45 kg	Region Hannover	Bioland
Kreuzkümmel (Kumin)	300 gr	Türkei	EG-BIO
Chili	200 gr	Tansania	EG-BIO
Meersalz	200 gr	Spanien	Meersalz
Zitronenmelisse	30 Bund	Region Hannover	Bioland
Petersilie	100 Bund	Region Hannover	Bioland
Schnittlauch	100 Bund	Region Hannover	Demeter

Das Gläserne Restaurant hat den Anspruch den Einkauf nach saisonalen, regionalen, ökologischen und fairen Kriterien zu bestreiten.

Anzumerken ist, dass die Saison zum Zeitpunkt des Kirchentages eine schwierige ist. Im Mai gehen gerade die Frühjahrsgemüse zu Ende, die etwas späteren Sommergemüse sind noch nicht reif, zumindest nicht in Norddeutschland. Gegenüber den südlichen Bundesländern liegt die Hannoveraner Region um die zwei Wochen zurück. Die Speiseplanung für das Gläserne Restaurant hat die saisonalen Aspekte weitgehend berücksichtigt. Jedoch wurden auch internationale Zutaten eingekauft um auch Produkte aus dem fairen Handel zu unterstützen.

Um die Transparenz unseres Einkaufs darzulegen, finden Sie anstehend unsere gesamte Einkaufsliste mit dem Verweis auf Herkunft und die Qualität der verwendeten Produkte.

