

# Gesundes Essen auf der Biber-Burg

Naturerlebniszentrum schließt Liefervertrag mit lokalen Betrieben ab

Sechs Betriebe des Lokalwarenmarktes St. Wendeler Land werden künftig die Biber-Burg Berschweiler beliefern. Damit finden regionale Produkte ihren Weg in die Küche des Schullandheims.

**Berschweiler.** In einem kleinen feierlichen Akt haben sechs Partnerbetriebe des Lokalwarenmarktes St. Wendeler Land und das Schullandheim und Naturerlebniszentrum Biber-Burg Berschweiler Liefervereinbarungen unterschrieben. Der Marpinger Bürgermeister Werner Laub, auch Vorsitzender des saarländischen Schullandheimvereins, zeigte sich erfreut, dass mit dieser neuen Form der Zusammenarbeit zwischen der Küche des Schullandheimes und den Partnerbetrieben ein wichtiger Beitrag zur Versorgung mit regionalen Produkten erreicht werde.

Die Biber-Burg Berschweiler hat sich als Schullandheim und Naturerlebniszentrum zum Ziel gesetzt, im Rahmen des neuen ökologischen Konzeptes die gesunde Ernährung mit regionalen Produkten als Schwerpunkt zu entwickeln.



Partnerbetriebe des Lokalwarenmarktes St. Wendeler Land beliefern die Biber-Burg.

FOTO: PRIVAT

Hierzu dient auch das Projekt „Gesunde Ernährung mit regionalen Produkten im Schullandheim und Naturerlebniszentrum Biber-Burg Berschweiler“ der Kulturlandschaftsinitiative St. Wendeler Land (Kulani).

Auf Grund ihres mengenmäßig geringen und saisonal schwankenden Angebots haben

es regionale Produkte im Vergleich zu Produkten aus dem Supermarkt schwer, im Küchenalltag berücksichtigt zu werden.

Der Vorsitzende der Kulani, Werner Feldkamp, bedankte sich bei den Partnerbetrieben und der Küchenchefin Elfriede Müller für ihr großes Engagement. Denn nur auf der Grund-

lage einer langfristigen Küchenplanung sei es möglich, verlässliche, langfristige Liefervereinbarungen mit den lokalen Betrieben abzuschließen. Feldkamp: „Nur wenn sich alle Beteiligten gemeinsam bemühen, können die liefer-systembedingten Nachteile der regionalen Produkte ausgeglichen werden.“

red