

INSTITUTSTEIL ANGEWANDTE SYSTEMTECHNIK AST

PRESSEMITTEILUNG

Thüringens erste Bio-Kantine „keferkueche“ öffnet am Fraunhofer IOSB-AST & Fraunhofer IIS in Ilmenau ihre Türen

PRESSEMITTEILUNG19.04.2023 || Seite 1 | 2

Ilmenau, 19. April 2023: Heute öffnet im Fraunhofer-Neubau „Am Vogelherd 90“ die erste Bio-Kantine Thüringens. Zunächst im Probetrieb, ab 01. Juni 2023 dann auch offiziell für externe Gäste. Die Küche orientiert sich am Konzept der „Planetary Health Diet“ und ist damit Vorreiter im Bereich der ökologischen Gesundheitsförderung.

Nach pandemiebedingten Verzögerungen wird damit ab 01. Juni 2023 eine große Lücke im Ilmenauer Gewerbegebiet „Am Vogelherd“ geschlossen. Denn bisher gab es sowohl für die Mitarbeiter*innen der Fraunhofer-Gesellschaft als auch für die zahlreichen Industrieunternehmen nur ein begrenztes Mittagsangebot direkt vor Ort. Nach erfolgreich durchlaufener Ausschreibung und unter dem Motto »Gesundheitsbewusst Gemeinsam Genießen« eröffnet mit der „keferkueche“ nun die erste Bio-Kantine Thüringens. Geöffnet ist werktags jeweils von 11:45 – 14:00 Uhr. Insgesamt stehen rund 35 Sitzplätze bei jeweils drei bis vier Mittagsdurchgängen zur Verfügung, die in den Sommermonaten noch um den Außenbereich erweitert werden sollen. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, Speisen als „Mittagessen to go“ mitzunehmen oder gegen Aufpreis direkt nach Hause liefern zu lassen.



Maria Streitferdt (keferkueche) sowie die Direktoren Prof. Thomas Rauschenbach und Prof. Peter Bretschneider vom Fraunhofer IOSB-AST bei der Eröffnung der Bio-Kantine. (v. l. n. r.) Foto: Martin Käbler, Fraunhofer IOSB-AST

„Die keferkueche ist für mich eine Herzensangelegenheit. Ich möchte mit qualitativ hochwertigen natürlichen Lebensmitteln meinen Gästen eine ansprechende und vollwertige Mahlzeit gestalten. Dabei freue ich mich, wenn es meinen Gästen schmeckt und

INSTITUTSTEIL ANGEWANDTE SYSTEMTECHNIK AST

ich sie auf neue Ideen für ihren eigenen Alltag bringe. Mit der Kantine im Fraunhofer-Neubau bietet sich mir die Möglichkeit, bewusste Esser zu erreichen und glücklich zu machen. Ich möchte Gesundheitsförderung und Klimaschutz im täglichen Essen verankern, nicht nur reden, sondern praktisch umsetzen. Ich bin sehr dankbar, dass Fraunhofer mir die Möglichkeiten bietet und ich mich unter diesen großartigen Bedingungen entfalten kann.“, erklärt Kantinenbetreiberin Maria Streitferdt.

PRESEMITTEILUNG

19.04.2023 || Seite 2 | 2

*„Nach langer und intensiver Suche freuen wir uns gemeinsam mit unseren Mitarbeiter*innen, mit Frau Maria Streitferdt ein erstklassiges Unternehmen für unseren Kantinenbetrieb gefunden zu haben. Die neu eröffnete Kantine passt dabei nicht nur von seinem nachhaltigen Bio-Konzept perfekt in die Zeit, sondern ist auch eine hervorragende Begegnungsstätte für unsere Mitarbeitenden und zukünftig auch für das gesamte Gewerbegebiet Am Vogelherd.“*, erklären Prof. Thomas Rauschenbach und Prof. Peter Bretschneider, Direktoren am Fraunhofer IOSB-AST.

Maria Streitferdt setzt sich seit mehr als 15 Jahren für eine gesundheitsförderliche Ernährung ein. Angefangen hat alles mit der ehrenamtlichen täglichen Versorgung des Kindergartens ihres Sohnes in Baden-Württemberg. „Am Anfang lag der Fokus auf den ganz Kleinen, um den Grundstein für gesunde und bewusst essende Erwachsene zu legen.“ 2013 gründete sie - wieder zurück in Ilmenau - die keferkueche und fing an zu kochen, erst zu Hause und ab 2018 fest integriert im Schülerfreizeitzentrum Ilmenau. Über die Jahre wuchs die Küche kontinuierlich und präsentiert sich heute als schwungvolles Bio-Unternehmen für Mittagessen und Catering.

Die Ware bezieht die keferkueche überwiegend von Naturkost Erfurt, einem Unternehmen, welches fest verankert im Netzwerk regionaler Naturkost-Großhändler ist. Regionales Obst und Gemüse ist hier erste Wahl. Klimaschutz bedeutet für die keferkueche auch die Verwendung von Mehrwegbehältern und das Kochen auf Vorbestellung. Sollte doch mal etwas übrigbleiben, wird es per foodsharing oder über die Tafel zur Verfügung gestellt.

Eine Besonderheit der neuen Kantine ist die Orientierung am so genannten „Planetary Health Diet“ Konzept und verbindet dabei eine ausgewogene Ernährung mit globalen Umweltzielen. Es ist gleichzeitig ein allgemeingültiger Referenzrahmen für eine gesunde und umweltgerechte Ernährungsweise (<https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-health-diet/>). Die täglich frisch zubereiteten Speisen garantieren zu 100% Bio-Qualität, Maria Streitferdt besitzt zudem seit 2020 eine Ökozertifizierung nach DE-ÖKO-034. Nicht zuletzt gehört die keferkueche seit 2022 zu den zertifizierten nachhaltigen Unternehmen in Thüringen, gelenkt durch das Nachhaltigkeitsabkommen Thüringen (NAT), einer freiwilligen Vereinbarung zwischen der Thüringer Landesregierung und der Thüringer Wirtschaft mit dem Ziel der Vereinbarkeit von Unternehmertum und Nachhaltigkeit.