

Rede OB Stefan Schostok beim aromaTisch vegetarisch – Buffet am 20.03.2015 im Parkrestaurant des HCC

Seit Jahren arbeitet die Landeshauptstadt Hannover an einer nachhaltigen Ausrichtung der Verpflegung. Vegetarisch ist nicht erst seit dem Veggie-Tag Teil des Angebots. Die heutige Veranstaltung zeigt, was bereits die Auszubildenden auf ihrem Wege mitbekommen. Die Gastronomie der Stadt zeigt, was sie kann. Damit will die Stadt ihrer Rolle als Vorbild gerecht werden. Bereits beim Vorgänger-Projekt „Veggie-Tag“ hat die Stadt sich inhaltlich und finanziell an der Umsetzung beteiligt. Da ist es logisch und konsequent, sich auch im Nachfolgeprojekt einzubringen.

Ich freue mich, auch die Dehoga-Verantwortlichen erneut so engagiert wiederzutreffen. Es ist von großem Wert für die Zukunft der Gastronomie am Standort Hannover. Wir verfolgen ja gemeinsam das Ziel, Gastronomiestandort Nummer 1 zu werden – bis 2030 und darüber hinaus!

Das wird auch an der Ausrichtung deutlich. Es gibt neben den Angeboten für die private Gastronomie auch Fortbildungen und Aktionen für städtische Einrichtungen – etwa Kitas; natürlich auch für die Bevölkerung Hannovers durch Aktionstage und Picknicks.

Geändert hat sich aber (wie bereits erwähnt) die Ausrichtung: auf mehr als nur einen Tag. Es ist die allgemeine Ausweitung des vegetarischen und – auch wir verschließen uns keinen Trends – vegane Angebote an jedem Tag.

Dabei spielt für die Stadt nicht nur der nachhaltige Aspekt eine Rolle. Wie gleich die stellvertretende Regionspräsidentin Angelika Walther ausführen wird, ist „weniger Fleisch“ gut für Klima, Umwelt und die eigene Gesundheit.

Wir sind eine multireligiöse Gesellschaft. „AromaTisch“ ist auch ein Angebot für alle buddhistischen, jüdischen oder muslimischen Mitarbeiterinnen Mitarbeiter. Vegetarische Angebote sind in keiner Religion mit Tabus belegt.

Aber auch der Blick über den Tellerrand mahnt uns. Die globalen Auswirkungen – Zerstörung des Regenwalds und Vertreibung indigener Bevölkerung – können wir nicht ignorieren. Auch der Export von Fleischteilen, die hier nicht mehr konsumiert werden, den berühmten Hähnchenflügeln, hat in Afrika negative Auswirkungen auf die lokale Wirtschaft. Besonders stolz sind wir daher, dass das HCC insgesamt nachhaltig ausgerichtet und biozertifiziert im a la carte -Bereich (Parkrestaurant) ist. Vegetarisch und vegan ist hier obligatorisch auf der Speisekarte. Auch die Rathausgastronomie setzt Akzente und weitet ihr vegetarisches Angebot um vegane Angebote aus.

Die Bereitschaft des HCC, für einen Durchlauf die entsprechende Gastgeberrolle der Veranstaltung zu übernehmen, ist dem Nachhaltigkeitskonzept des HCC insgesamt und im Speziellen der Gastronomie geschuldet. Das gastronomische Nachhaltigkeitskonzept des HCC als Teil der Gesamtnachhaltigkeitskonzeption, die 2008 auf den Weg gebracht wurde, besteht in der Biozertifizierung des Restaurants. Diese wiederum bescheinigt uns, dass das Parkrestaurant ausdrücklich die regionale und saisonale Küche thematisiert. In diesem Zusammenhang ist es ein weiterer Ansatz, vegetarische Anteile der Speisen zu erhöhen, da dies sowohl zum regionalen als auch zum saisonalen Konzept bestens passt.

Gleichzeitig ist das HCC-Restaurant „Das Grüne am Stadtpark“ seit diesem Jahr auch als Auszubildenden-Restaurant in besonderer Form dafür vorgesehen, die Auszubildenden mit einer qualitativ hochwertigen Küche das Handwerkszeug für ihre zukünftige berufliche Weiterentwicklung zu geben und aus dieser Konzeption heraus auch die große Bankettgastronomie, die natürlich den wesentlichen Umsatzanteil im HCC darstellt, zu befördern. Vor diesem Hintergrund hat HCC-Direktor Joachim König die heutige Veranstaltung sehr gern zu Gast und freut sich mit mir auf und über die Ergebnisse – nämlich spannende und interessante Speisenangebote!

Die Rolle der Auszubildenden ist besonders hervorzuheben. Sie sind unsere zukünftigen Köche und auch Botschafter, wenn sie vielleicht später außerhalb der Gastronomie der Stadt arbeiten. Daher stehen heute auch die Kreativität und das Können der Azubis im Mittelpunkt. Wer diese Art der Küche im Alltag genießen will, dem sei herzlich empfohlen, öfter mal ins HCC oder in den Gartensaal im Neuen Rathaus zu gehen. Zudem zeigt das städtische „Agenda 21- und Nachhaltigkeits-Büro“ am 7. Mai zum Welt-Fairtrade-Tag (9. Mai) im Rathaus im Rahmen eines Aktionstages die Kombination aus fair gehandelten Zutaten und vegetarischem Angebot.

Ich freue mich über das Engagement der Köchinnen und Köche und bin gespannt, was sie heute kreiert haben!