

aGEnda 21-Siegel „Lecker Gelsenkirchen“

„Spätestens während der Fußballweltmeisterschaft im Jahr 2006 wird die ganze Welt nach Gelsenkirchen schauen und ist gespannt auf die Menschen und ihr Zuhause. Da gehört das Essen selbstverständlich dazu“, ist sich Heinrich Wächter vom

aGEnda 21-Arbeitskreis Konsum und Lebensstile und Vorsitzender des Köche-Clubs sicher. Das vom aGEnda 21-Arbeitskreis Konsum und Lebensstile herausgegebene Kochbuch „Lecker Gelsenkirchen“ sorgt bereits in über 1000 Haushalten dafür, dass mit Muße und viel Spaß zubereitete Gerichte aus regionalen und saisonalen Produkten auf den Tisch kommen. Damit die zahlreichen Gäste der Stadt und natürlich auch die hier lebenden Menschen in den Genuss regionaler Küche kommen können, will der Arbeitskreis das Gütesiegel „Lecker Gelsenkirchen“ an Restaurants und Kantinen vergeben.

Wer das Gütesiegel „Geprüft, für lecker befunden und bescheinigt bis zum 31.12.2006“ vom aGEnda-Arbeitskreis bekommen will, muss aber noch mehr bieten können als „nur“ regionale Küche. Es solle auch nachgewiesen werden, dass die Gerichte auch wirklich vorwiegend mit regionalen und saisonalen Zutaten und/oder mit Zutaten aus ökologischem Anbau zubereitet werden. Und: „Die Mitarbeiter sollten auch über die regionalen Gerichte informieren und Auskunft über die Zutaten geben können“, so Sigrun Krümmel von der Verbraucherzentrale NRW, Beratungsstelle Gelsenkirchen. Insgesamt seien es sieben Kriterien, die es zu erfüllen gelte (siehe Prüfliste). „Mit unserer Initiative wollen wir aber eher einen Entwicklungsprozess anschieben, als kleinlich Kriterien auslegen“ verdeutlicht Sigrun Krümmel.

Der Einkaufsführer Mahlzeit mit seinen vielen Informationen über regionale Produkte und ihre Anbieter, das Kochbuch „Lecker Gelsenkirchen“ und nun das Gütesiegel – der Arbeitskreis Konsum und Lebensstile arbeitet kontinuierlich rund um das Thema Ernährung. Mit Produkten aus heimischen Gefilden bleibt die Kaufkraft in der Region, werden umweltbelastende Transporte vermieden, Arbeitsplätze und Lehrstellen vor Ort gesichert. „Es ist ein kleiner aber ganz konkreter Beitrag, den jede/r leisten kann, um das soziale, ökologische und ökonomische Gleichgewicht unserer Welt wieder herzustellen – und ein schmackhafter und gesunder dazu“ sagt Werner Rybarski vom lokalen aGEnda 21-Büro und freut sich über den Gelsenkirchener Beitrag zum Tag der Regionen am 03. Oktober. Der von der Katholischen Landjugend und dem Aktionsbündnis Tag der Regionen durchgeführte Tag will der Schnelllebigkeit der Konsumgewohnheiten im Zeitalter der Globalisierung die Wiederentdeckung des Regionalen entgegensetzen – ganz wie „Lecker Gelsenkirchen“. Anmeldungen für das Siegel: aGEnda 21-Büro, Tel. 1479130

Lecker Gelsenkirchen



**Hier gibt es Getränke und Speisen
aus der Saison und der Region!**

Geprüft, für lecker befunden und bescheinigt bis
zum 31.12.2006 vom aGEnda 21-Arbeitskreis
„Konsum und Lebensstile“ im Jahr 2004

aGEnda 21
Zukunft in Gelsenkirchen gestalten

aGEnda 21-Büro • Von-Oven-Str. 17 • 45879 GE • Tel: 0209-1479130 • E-Mail: agenda21@gelsen.net

Prüfliste für aGEnda 21-Siegel „Lecker Gelsenkirchen“

1. Restaurant bietet mindestens 3 traditionelle regionale Gerichte an;
in Kantinen: mindestens 2 regionale Gerichte in der Woche. ☐
2. Die regionalen Gerichte sind vorwiegend mit regionalen und
saisonalen Zutaten (Nachweis) – und/oder mit Zutaten aus ökologischem
Anbau - zubereitet. ☐
3. Es gibt auf der Speisekarte - oder im Restaurant sichtbar – einen
Hinweis auf die regionalen Rezepte und den regionalen bzw.
ökologischen Produzenten. ☐
4. Die ServicemitarbeiterInnen können Auskunft über die regionalen
Gerichte und Herkunft der Hauptzutaten geben. ☐
5. Es sind mindestens 2 Getränke (alkoholisch/alkoholfrei) von
regionalen Produzenten - oder aus eigener Produktion - im Angebot. ☐
6. optional: Es finden „regionale Wochen“ statt. ☐
7. Die regionalen Gerichte schmecken. ☐

- Geprüft wird von einer drei- bis fünfköpfigen Jury, die sich aus Mitgliedern des aGEnda 21-Arbeitskreises Konsum und Lebensstile zusammensetzt.
- Ziel der Prüfung (und des Siegels) ist es eher, einen Entwicklungsprozess zu begünstigen, als auf eine kleinliche Auslegung aller o.g. Kriterien zu praktizieren.
- Bei erfolgreicher Teilnahme an der Prüfung wird dem Unternehmen ein Gütesiegel und eine Urkunde verliehen. Das Siegel wird bis zum 31.12.06 verliehen.