

...gen, die anraute  
...achtung zur Tatzeit ge-  
...acht haben, werden gebeten  
...ich mit der Polizeiinspektion  
...orchheim unter 09191/70900  
...1 Verbindung zu setzen.

## Frühstück am Donnerstag

**Forchheim** – Die Eltern-Kind-Gruppe des Kinderschutzbundes lädt am 1. April (Kein Aprilherz!) von 9.30 bis 11 Uhr Mütter und Väter mit Kindern in einem Osterfrühstück in den Gemeinraum der Christuskirche (Paul-Keller-Str. 19) ein. Bei Kaffee, Tee, Brötchen und Kuchen können die Eltern sich unterhalten und auf das Osterfest einstimmen. Für die Kinder hat der Osterhase eine Überraschung versteckt. Eltern werden gebeten, für sich und die Kinder zum Osterfrühstück etwas mitzubringen, was selbst gerne essen. Weitere Infos unter Tel. 09191/13370 oder unter [www.kinderschutz.de](http://www.kinderschutz.de).

## Zitat des Tages

**Total spontan, erst während des Liedes „Time of my life“, habe ich den Entschluss gefasst, ihr heute den Antrag zu machen.**

**Karlus Wachsmann**

diesem Abend war mit Sicherheit die 28-jährige Katja Schmidt aus Forchheim, die kurz nach 23 Uhr von ihrem Markus, der am Dj-Pult stand, einen Heiratsantrag

**Sie wollen heiraten: Katja Schmidt und Markus Wachsmann**

den Entschluss gefasst, ihr heute den Antrag zu machen“, sagt Wachsmann. „Katja ist einfach die perfekte Frau und Mutter für meine zwei Kinder“, betont er.

mit

weiter zumachen. Weitere Infos bei der Tourist-Information Forchheim, Rathaus, Tel. 09191/714-360.

# Siemens setzt auf regionale Produkte

**ESSEN** Bei der Erweiterung der Siemenskantine 2005 versprachen die Verantwortlichen, in Zukunft so viele regionale Produkte wie möglich zu verwenden. Ein Testessen konnte uns davon überzeugen, dass diese Zusage gehalten wurde.

VON UNSERER MITARBEITERIN WIEBKE RAMMISCH

**Forchheim** – Betriebsleiter Joachim Simon meißert täglich mit seinem Team eine große Herausforderung: In dem Mitarbeiterrestaurant der Siemens AG möchten jeden Tag um die 1000 Mitarbeiter ihren Hunger stillen. „Wir mögen das Wort ‚Kantine‘ nicht besonders“, erklärt der Küchenchef. „Man verbindet es zu sehr mit fader Massenabfertigung. Mit unseren frisch zubereiteten Speisen möchten wir stattdessen in einem angenehmen Ambiente ein leckeres Mittagessen bieten.“

Mit seinen 30 Mitarbeitern bereitet er deswegen in der firmeneigenen Küche eine große Auswahl verschiedener Essensangebote zu.

Das Restaurant, das sich „Forchetta“ (Ein Wortspiel aus „Forchheim“ und „Forchetta“, dem italienischen Wort für „Gabel“) nennt, ist von 11 bis 13.20 Uhr geöffnet. Aber auch vorher und nachher muss niemand darben: „Für die Arbeiter der Frührschicht haben wir ein Frühstückangebot, bei dem sie bereits aus süßen und herzhaften Angeboten wählen können“, erklärt Johann-Georg Siegel, Leiter des Distrikts Erlangen. Auch nachmittags muss dank Cafeteria keiner auf seinen Kaffee ver-

zichten. „Wir bieten täglich drei bis vier warme Mahlzeiten an, davon stets eine süße Hauptspeise und eine ‚Hado‘-Speise“, führt Siegel weiter aus. Das firmeneigene Gastronomiekonzept „Hado“ hat sich der Regionalität und Bioprodukten verpflichtet: je 40 Prozent der Speisen müssen aus regionalen und biologischen Produkten zubereitet sein, das Fleisch muss aus artgerechter Tierhaltung stammen.

Als Alternative zu den Hauptspeisen können die Mitarbeiter sich ihr Essen auch selbst aus einer Salatauswahl oder dem „Hado“-Buffet zusammenstellen. Das Gastronomiekonzept gibt darüber hinaus Rezeptvorschläge an die Mitarbeiter weiter und versorgt sie mit Hilfe von Broschüren mit Informationen.

## Obst und Gemüse der Saison

„Um möglichst frische Produkte zu verwenden, passen wir uns dem saisonalen Markt an“, berichtet Küchenchef Simon. „Was wir nicht aus der direkten Umgebung bekommen können, beziehen wir nach Möglichkeit aus Bayern, nur bei speziellen Fällen wie Südfrüchten muss man natürlich eine Ausnahme machen“, ergänzt Johann-Georg Siegel. Demnächst möchte Siemens bundesweite Richtlinien herausgeben, nach denen die



**Die Speisen bieten nicht nur Gaumenfreuden, sondern auch optischen Genuss.**

Produkte aus einem Umkreis von höchstens 150 Kilometern bezogen werden sollen.

Für die Hauptspeisen gibt es keine Standardpreise, sie variieren je nach Zutaten. „Wir versuchen auch preislich eine möglichst große Bandbreite anzubieten. Wenn es Steak oder anderes hochwertiges Fleisch gibt, kann es mal teurer werden, aber wir bemühen uns, stets unter der Sechseuro-Grenze zu bleiben und immer günstige Alternativen anzubieten“, meint Joachim Simon. Um die Lust auf das Essen noch zu erhöhen, bietet das Mitarbeiterrestaurant im Jahr mehrere Aktionswochen an, die sich stets saisonal eingliedern.

Auch könnten die Erzeuger in regelmäßigen Abständen ihre Produkte an Ständen auf dem Firmengelände anbieten, was



**An der Ausgabe können die Siemens-Mitarbeiter aus einem großen Angebot verschiedener Gerichte wählen.**

Fotos: Wiebke Rammisch

von den Mitarbeitern begeistert angenommen würde.

Das Angebot zeigt, dass sich die Bemühungen um Regionalität und direkten Bezug lohnen. Nach der Führung durch Küchenräume und Ausgabebereich wurden für zum Essen eingelaufen. Gefüllgelbruststreifen mit Vanille, Quendel und braunem Basmatireis, ergänzt durch Gemüse und Fleisch vom Buffet, überzeugen optisch als auch geschmacklich davon, dass sich regionales Engagement auszahlt.



## Kantinen im Test

Die Serie im Überblick

Teil 3

Einblicke in eine Firmenkantine

Nächster Teil  
Essen im Kloster