

# Unser Essen – fair, regional und einfach gut!

Liebe Gäste des DPSG Diözesanzentrums Rüthen,

bei dem Besuch eines Tagungshauses spielt das Essen immer eine wichtige Rolle. Als katholischer Kinder- und Jugendverband ist der verantwortungsvolle Umgang mit der Natur ein wichtiger Inhalt und auch Ziel der Arbeit des DPSG Diözesanverbandes.

Seit vielen Jahren versuchen wir diesen Anspruch auch bei der Verpflegung unserer Gäste zu berücksichtigen. Ein Großteil unserer Lebensmittel stammt aus regionalem Anbau bzw. von biozertifizierten Lieferanten. Viele Jahre ist unsere Küche mit dem Biosiegel zertifiziert worden. Es hat sich gezeigt, dass wir durch die Zertifizierung im regionalen Einkauf von Lebensmitteln wie Obst und Gemüse eingeschränkt sind. So konnten wir zum Beispiel die Äpfel von den heimischen Streuobstwiesen unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor Ort nicht verarbeiten, ohne gegen die Zertifizierung zu verstoßen. Gleiches galt für das garantiert ökologisch

selbst angebaute Gemüse unserer Freiwilligen im ökologischen Jahr. Daher haben wir uns entschlossen, die Bio-Zertifizierung ab dem 01.01.2017 nicht mehr weiterzuführen.

Trotzdem ist uns ein nachhaltiges und ökologisches Wirtschaften sehr wichtig. Daher werden wir auch weiterhin einen Großteil unserer Lebensmittel nach regionalen und ökologischen Kriterien einkaufen. Dazu gehört auch, soweit wie möglich nur frische Zutaten (wie frisches Obst und Gemüse) zu verarbeiten und möglichst auf Fertigprodukte zu verzichten.

Die beigefügte Tabelle zeigt Ihnen und euch, wo unsere Le-

bensmittel herkommen und ob die Produkte bzw. der Lieferant zertifiziert ist.

Mit dem regionalen und ökologischen Einkauf möchte die DPSG ihre Mitglieder im Erzbistum Paderborn und ihre Gäste im DPSG Diözesanzentrum für eine nachhaltige und ökologische Entwicklung in der Landwirtschaft sensibilisieren und dazu beitragen, den Ressourcenverbrauch zu reduzieren.

Gleichzeitig unterstützt die DPSG mit ihrem Vorhaben die regionale Landwirtschaft und die Beschäftigung von benachteiligten Menschen und Menschen mit Behinderung im Gutshof der InI in Warstein oder der Josefs-Brauerei in Bigge-Olsberg.

## Besondere Verpflegungswünsche

Bei der Zubereitung unserer Mahlzeiten und dem Einsatz von Lebensmitteln ist es für uns selbstverständlich, auf Lebensmittelallergien oder sonstige Unverträglichkeiten, sowie religiöse und weltanschauliche Besonderheiten Rücksicht zu nehmen. Mögliche besondere Verpflegungswünsche können einfach rechtzeitig vor dem Besuch mit unserer Hausleitung

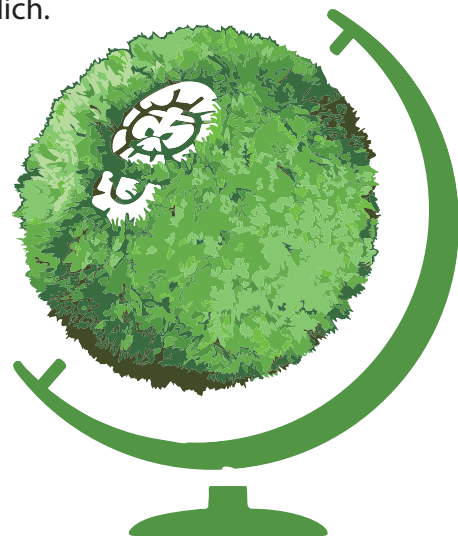
abgesprochen werden:  
Telefon: 02952/1239 und/oder  
E-Mail: [info@dioezesanzentrum-ruethen.de](mailto:info@dioezesanzentrum-ruethen.de)

Wir möchten in diesem Zusammenhang darauf hinweisen, dass wir bei einigen Verpflegungswünschen, wie zum Beispiel bei veganer Verpflegung, einen ausgeglichenen Vitamin- und Mineralhaushalt garantieren können.

Gerne stehen wir für Rückmeldungen und Rückfragen zur Verfügung. Dies ist mit dem Rückmeldebogen der Gästemappe oder durch ein persönliches Gespräch mit unserer Hausleitung möglich.

Wir freuen uns über Ihren und euren Besuch und wünschen einen schönen Aufenthalt

**Das Team des DPSG Diözesanzentrums Rüthen**



# Unsere Lieferanten



## **Fleisch- und Wurstwaren**

Fleischerei Uwe Klare aus Bühne  
Heinermann GmbH aus Herzebrock-Clarholz

## **Gemüse**

Integra GmbH aus Warstein (Bio)  
Dumke Edeka Center aus Warstein (Bio)

## **Milchprodukte**

Stukenkemper GmbH aus Langenberg

## **Trockenprodukte**

(Reis, Müsli, Getreide, etc.)

Elkershausen aus Göttingen (Bio)

## **Backwaren**

Bäckerei & Café Schulte aus Warstein

## **Tee**

Gepa GmbH (Bio)  
Goldmännchen Tee

## **Kaffee**

Langen Kaffee GmbH & Co.KG aus Medebach (Bio)

## **Getränke**

Josefsbrauerei Bigge –  
Integrationsbetrieb für Menschen mit Behinderung aus Olsberg

## **Lebensmittel**

Schwalenstöcker & Gantz GmbH aus Korbach