

## Schloss Hamborn in Borchen



Als ältester Demeter-Betrieb in NRW hat sich das Hofgut Schloss Hamborn seit 1931 der biologisch-dynamischen Landwirtschaft verschrieben. Seitdem versteht es sich als anthroposophisches Zentrum in Ostwestfalen, in dem ca. 800 Menschen wohnen und/oder arbeiten. Die Arbeitsfelder reichen vom pädagogischen Bereich für Kita und Schule über die Jugendhilfe bis hin zu Altenpflege und Reha-Klinik. Im Fokus stehen dabei soziale Kompetenz sowie nachhaltige Entwicklung. Bio-Lebensmittel und bio-zertifizierte Großküchen mit etwa 500 Essen in der täglichen Verpflegung sowie im Außer-Haus-Service sind dabei in der Region ein besonderes Alleinstellungsmerkmal.

Zusätzlich zur eigenen Landwirtschaft erfolgt auch die Veredelung der Produkte in der Bäckerei, Fleischerei und Käserei in der hofeigenen BioManufaktur. Es werden fast nur eigene Produkte verarbeitet und direkt vermarktet – oder eben in den eigenen Küchen verwendet. Vor etwa fünf Jahren wurde die Gemeinschaftsverpflegung in Schloss Hamborn neu ausgerichtet. Im Zuge dieser Neuausrichtung wurde die Küche des Altenwerks bio-zertifiziert und Kitas sowie Schulen als neue Geschäftsfelder erschlossen. Werbung war dafür nicht nötig: Die hohe Qualität der Gerichte und der konsequente und authentische Einsatz von Bio aus der Region sprachen für sich. In verschiedenen Etappen wird in den professionell organisierten Großküchen für die verschiedenen Bereiche gekocht.

### **„Bio liegt in der DNA unseres Unternehmens“, so Gerd Bögeholz, Geschäftsführer der gemeinnützigen GmbH.**

Das motivierte Team mit vielen langjährigen Mitarbeitenden steht voll hinter Bio. Ob zu Erhalt und Steigerung der Bodenfruchtbarkeit oder für eine artgerechte Tierhaltung – Bio gilt in Hamborn als absolut zukunftsweisend. So selbstverständlich Bio für das Team vor Ort auch ist: Für eine bis zu hundertprozentige Bio-Verpflegung wie in Schloss Hamborn musste sich der Betrieb zunächst eigene Strukturen und Partnerschaften aufbauen.

Die Gestaltung der Speisenpläne und die korrekte Dokumentation wurden trainiert, Kooperationspartnerschaften mit anderen Betrieben vor Ort geschlossen und alles wird sorgfältig überwacht. Der Eigenanbau wird jährlich in einer Anbaubesprechung geplant, zusätzlich werden auch Partnerbetriebe besucht. Die Nähe zu den Partnerinnen und Partnern ist ein zentraler Erfolgsfaktor für Schloss Hamborn, hinzu kommt die stetig wachsende Nachfrage. Beides motiviert das Team, auch in Zukunft konsequent auf Bio zu setzen.

### **Steckbrief:**

**Mahlzeiten/ Tag:** etwa 500

**Gästestruktur:** von Kita-Kindern bis Senioren

**Küchenteam:** 14 Mitarbeitende (darunter 2 Köche,  
4 Hauswirtschafter:innen, 1 Beikoch)

**Produktionssystem:** Cook & Serve

**Bio-Angebot:** bis zu 100 % des Wareneinsatzes

**Bio-Lieferanten:** möglichst viel in Eigenproduktion, dazu lokale Lieferpartnerschaften

**Kontakt:** Christian Ledwinka (Küchenleiter),

c.ledwinka@schlosshamborn.de, Telefon: 05251 891407