

Bistro Lebensgarten in Soest



Vor über 20 Jahren als kleiner Bioladen gestartet liegt der Lebensgarten heute mitten in Soest und beherbergt auf seinen mittlerweile 500 Quadratmetern auch ein Mittagstisch-Bistro. Nach anfänglicher externer Belieferung wurde schnell klar: Eine eigene Küche muss her! Das achtköpfige Küchenteam besteht (wie auch der Rest des Unternehmens) aus Überzeugungstäterinnen. Nachhaltig produzierte Lebensmittel mit hoher Qualität und gutem Geschmack soll es geben. Auch ein faires Miteinander ohne Ausbeutung von Mensch und Tier ist den Betreiberinnen wichtig.

„Der Nachhaltigkeitsgedanke steht bei uns als Bioladen im Mittelpunkt“, so Milena Pendzich, geschäftsführende Gesellschafterin vom Lebensgarten. 100 % Bio ist dabei selbstverständlich – „etwas anderes machen wir nicht!“

Schnell fand sich ein Stammpublikum, das das innovative Konzept eines frisch zubereiteten, vegetarischen Bio-Mittagstischs zu schätzen wusste. Convenience-Produkte sucht man hier vergeblich, selbst Tiefkühlgemüse gibt es kaum. Stattdessen lässt sich das Küchenteam, das größtenteils aus Quereinsteigerinnen besteht, einiges einfallen, zum Beispiel in der hauseigenen Kuchenwerkstatt. Neues Personal wird immer vor Ort ausgebildet und mit dem eigenen Konzept vertraut gemacht. Dazu gehört auch das attraktive Anrichten der Speisen, denn das Bistro soll mehr als nur Ersatz für die Mittagskantine sein. Doch auch, wenn es mal schnell gehen soll, ist das im Lebensgarten möglich: Alle Gerichte gibt es zum Mitnehmen in umweltfreundlichen Mehrwegverpackungen.

Um ein Mittagstisch-Angebot auch mit Bio-Lebensmitteln zu ermöglichen, wird im Lebensgarten ganzheitlich gedacht und es werden Synergien genutzt. Im Laden wurde zu viel bestellt? Kein Problem, die überzähligen Pilze können im Bistro verarbeitet werden. Lieferpartnerschaften vor Ort ermöglichen zudem regionale, saisonale Gerichte und steigern gleichzeitig die Bio-Nachfrage in der Region. Nicht immer einfach, denn für Februar bis April bedeutet das häufig rote Bete und Kohl. Mit viel Kreativität wird aber auch diese Herausforderung gemeistert und mit einem trotzdem abwechslungsreichen Angebot auf die saisonalen Gegebenheiten reagiert. Klimafreundliches Kochen steht seit einigen Jahren noch mehr im Vordergrund: Fleisch gibt es nur ein Mal pro Woche, viele Gerichte mit Sahne oder Butter wurden „veganisiert“ – oft ohne große geschmackliche Unterschiede.

Steckbrief:

Mahlzeiten/ Tag: etwa 160

Gästestruktur: typischer Mittagstisch: mittleres Alter, allein oder zu zweit mit Kolleg:innen

Küchenteam: 8 Köchinnen bzw. Bäckerinnen, davon zwei gelernte Hauswirtschafterinnen

Produktionssystem: Frischküche

Bio-Angebot: 100 % des Wareneinsatzes

Bio-Lieferanten: regionale Lieferpartnerschaften und Großhändler, die auch den Bioladen beliefern

Kontakt: Milena Pendzich (geschäftsführende Gesellschafterin), bistro@lebensgarten-soest.de,
Telefon: 02921 33654