

Übungsrestaurant EssCampo der Jugendwerkstatt Oldenburg



„Uns ist es wichtig, **frisch** und **vielfältig** für unsere Gäste zu kochen. Die Regio Woche hat uns motiviert, nach **neuen regionalen Anbietern** Ausschau zu halten und gleichzeitig mit unseren Jugendlichen das Thema „**Regionalität**“ genauer zu **hinterfragen**. Was bedeutet eigentlich Regionalität? Welche Produkte haben wann Saison? Und wo kann ich regional einkaufen? Es hat Freude gemacht, an der Regio Woche teilzunehmen!“
- **Tanja Meiser, Projektleitung Oldenburger Jugendwerkstatt**

Regio Gerichte:

23. Oktober 2024 – Waterender Vollkornbrot mit Kräuterschmalz, Geschmorte Kohlroulade gefüllt mit Rinderhack, dazu Sauce und Salzkartoffeln, Quittencreme

24. Oktober 2024 – Rote Bete mit Senfschaum, dazu Oldenburger Schwarzbrot, Herbstliches Gemüse-Kartoffelgratin mit einer Petersilienwurzelsauce, dazu Feldsalat, Joghurt-Panna-cotta mit Birne-Walnuss-Kompott

Anteil regionaler Produkte: 70-80 %

Kurzbeschreibung:

Frische, gesunde und **leckere Mahlzeiten** für einen **kleinen Preis** – das bietet die Oldenburger Jugendwerkstatt seit über 30 Jahren mit ihrem sozialen Mittagstisch. Seit Januar 2024 kochen und servieren die Teilnehmer*innen und Werkpädagog*innen der Jugendwerkstatt ihre kulinarischen Kreationen im Übungsrestaurant „EssCampo“ am neuen Standort des Hauses der Jugend im EBkamp 126. Wöchentlich werden dort über **400 Essen** an Teilnehmende und Gäste vergeben, darunter viele Oldenburger*innen mit geringem Einkommen.

