



Louisenlunds neuer Küchenchef Marko Spanier setzt in der Küche auf eine abwechslungsreiche und gesunde Ernährung

25.05.2023 16:05 CEST

Gesund aufgetischt: Louisenlunds Küche setzt auf regionale Produkte und nachhaltige Ernährung

Die Stiftung Louisenlund zeigt sich mit dem Essen im Speisesaal von ihrer zukunftsfähigen Seite. Das Küchenteam auf dem Hof und im Schloss setzt dabei täglich auf klimagesündere Alternativen zu weit gereisten, stark verarbeiteten und aufwendig verpackten Lebensmitteln. Die Verpflegung unserer Schülerinnen und Schüler rückt bei uns mehr und mehr in den Fokus, weil die Art des Angebots und die Qualität der Speisen erheblichen Einfluss auf die heutige und zukünftige Ernährungssituation von Kindern und Jugendlichen haben. Sie sollen einen verantwortungsbewussten und nachhaltigen Lebensstil entwickeln.



Mit Marko Spanier hat zu Jahresbeginn ein neuer Küchenchef in Louisenlund angefangen, der stark auf Regionalität, Vielfalt und schonende Zubereitung setzt und nun in Louisenlund für frische Impulse sorgt. Für den Sachsen sind Lebensmittel mehr als nur Ernährung – sie sind eine Leidenschaft. „Schon als Kind habe ich gerne die Familie bekocht“, erzählt er. Fasziniert von den ersten Fernsehköchen hatte Marko Spanier Freude daran, mit wenigen Zutaten Schmackhaftes zu kreieren. Über die Mutter, sie ist Hotelfachfrau, kam er in Kontakt zu einem Koch, der ihm erste Einblicke in den Beruf gab. Seine Lehre absolvierte Spanier im Gasthof Gallus in Bayern, wo die Speisen noch allesamt handgemacht waren und er für die regionale Küche sensibilisiert wurde. Nach der Lehre begannen Marko Spaniers Wanderjahre. Seine namhaften Stationen waren unter anderem das Sterne-Restaurant in der „Villa Hammerschmiede“ in Karlsruhe, wo er als Jungkoch, als Commis de Cuisine, arbeitete. Er war Sous Chef in der Oberländer Weinstube und Chef de Partie im Stuttgarter Fernsehturm, beides ebenfalls mit einem Michelin-Stern dekorierte Gourmetrestaurants. Marko Spanier arbeitete anschließend zwei Jahre mit Drei-Sternekoch Dieter Müller als Entremetier („Beilagenkoch“) und in der Brasserie „Coq au Vin“.

Louisenlunds Küchenchefs kennt die Sterne-Restaurants

Um den Weg in die Selbstständigkeit zu bahnen, besuchte Marko Spanier in Heidelberg die Meisterschule, an der er bravourös seine Abschlussprüfung bestand. Seine erste Anstellung als Küchenchef übernahm er im Hotel Bock in Limbach, wo er auch seine Frau kennenlernte.

Sein erstes eigenes Restaurant eröffnete das Paar im Baden-Württembergischen Östringen, den Gasthof „Guldener Becher“. Fünf Jahre verköstigten sie dort ihre Gäste, bekamen während dieser Zeit auch ihre beiden Kinder. Aus Liebe zum Norden zog es die Spaniers dann 2018 an die Schlei. Nicht weit weg von Louisenlund übernahmen Marko Spanier und seine Frau Katrin Hanke den Betrieb der neuen Schleswiger Gastro-Adresse „Kulinar 36“. Frische, Qualität, Regionalität und guter Geschmack sind Marko Spaniers entscheidenden Kriterien bei der Zubereitung von Speisen. Daher liegt es auch nahe, dass bei ihm in der Küche feinheimisch gekocht wird. Das Zertifikat „Feinheimisch“ steht für regionale Kochkunst und die Verwendung hochwertiger Lebensmittel aus der Region. Um ideale Voraussetzungen zum Lernen, Leisten und Leben zu schaffen, ist die Louisenlunder Küche seit 2020 Vollmitglied bei Feinheimisch e.V.

Als die Internatsschule Louisenlund einen Nachfolger für ihren in den Ruhestand verabschiedeten langjährigen Küchenchef Wolfgang Bahnsen suchte, nahm Marko Spanier die Herausforderung an. Täglich für rund 550 Kinder, Jugendliche und Erwachsene zu kochen und seine kulinarische Philosophie von Kochen und Ernährung in der Küche umzusetzen, darauf hatte er richtig Lust.

Keine 30 Kilometer entfernt von Louisenlund liegen die Meierei Geestfrisch, der Hof Backensholz und der Bioland-Betrieb Zydek, die unsere Küche Hof regelmäßig mit Milchprodukten beziehungsweise Fleisch versorgen. „Die Kälber sind auf dem Hof Zydek geboren. Das Futter stammt aus kontrolliertem eigenem Anbau und es wird nur wenige Kilometer entfernt geschlachtet“, lobt Marko Spanier den landwirtschaftlichen Betrieb in Husby.

Enger Kontakt zu Feinheimisch-Höfen in der Region

Den Hof Fuhlreit hat das gesamte Louisenlunder Küchenteam vor wenigen Wochen erst besucht und sich bei einem Rundgang von der hohen Qualität der Lebensmittelerzeugung und dem Engagement für das Tierwohl überzeugen können.

Auch regionales und saisonales Gemüse und Obst schmecken häufig besser und sorgen für ein größeres Genusslebnis. Der Grund: Die Produkte aus der Gegend können voll ausreifen und müssen nicht auf eine lange Reise gehen. Indem Louisenlund regionalen Produkten den Vorzug gibt, steigert dies auch die Wertschöpfung in der Region. Louisenlund handelt damit nachhaltig. Landwirte und Erzeuger werden unterstützt, ihre Existenzen gesichert.

In der Küche setzen Marko Spanier und sein Team auf eine Zubereitung, bei der die Inhaltsstoffe der Speisen auch mit auf dem Teller landen. So wird Gemüse nicht „tot gekocht“, weil dabei viele wertvolle Inhaltsstoffe verloren gehen. Wenn Warmhaltezeiten eingespart werden, erhält das nicht nur Vitamine und den Geschmack der Speisen, sondern spart gleichzeitig Energie. Marko Spanier will das Essen gesünder machen, ein gut gemachter Fond statt Brühwürfel in der Soße, weniger Zucker, auch weniger Fleisch. „300 bis 500 Gramm Fleisch pro Woche wird empfohlen“, sagt der Chefkoch, der beispielsweise Hülsenfrüchte als vegetarische Proteinquelle nennt. Spaniers Verständnis von gesunder und abwechslungsreicher Ernährung bedeutet sowohl für Schülerinnen und Schüler als auch Mitarbeitende eine Umstellung von herkömmlichen Gewohnheiten.

Für viel Auswahl und Variationen am Büfett sorgen die Köchinnen und Köche in den beiden Speisesälen. Natürlich darf auch ein „Seelenessen“ hin und wieder nicht fehlen, also deftiges Fleischgerichte oder herzhaftes Pasta-Mahlzeiten. Für die Kinder aus der Grundschule hat Marko Spanier das Speisenangebot nur punktuell umgestellt. Gemüse wird meist getrennt voneinander serviert, die Speisen weniger intensiv gewürzt. So sollen sich die jüngsten Lunder an die anderen Geschmäcker herantasten.

Auch für das Frühstücksangebot, die Zwischenmahlzeit und das Abendessen hat Marko Spanier Ideen. Mit einer leckeren Quiche statt Donuts oder Wraps statt Croissants würden sowohl Zucker als auch Fette deutlich reduziert werden.

Und dass junge Menschen nicht nur mit gesunder Ernährung ihrem Körper etwas Gutes tun, dafür sorgt Marko Spanier auch außerhalb der Küche. In seiner Heimatstadt Schleswig steht er zweimal die Woche auf dem Sportplatz und trainiert die E-Jugend der SG Schleswig.

Louisenlund ist Internat, Ganztagsgymnasium, IB World School sowie Grundschule. Seit 1949 führt die Stiftung Louisenlund junge Menschen zur allgemeinen Hochschulreife und ist heute staatlich anerkanntes Gymnasium. Neben dem Abitur bietet Louisenlund auch einen englischsprachigen Schulabschluss an: das International Baccalaureate Diploma (IB). Der Abschluss ermöglicht Schülern neben dem deutschen auch einen weltweiten Hochschulzugang. Darüber hinaus ist Louisenlund als Round Square Schule weltweit mit über 200 Schulen vernetzt. 2015 hat die Stiftung Louisenlund ihr Bildungsangebot um eine Halbtagsgrundschule für Schüler aus der Region erweitert und ermöglicht somit eine lückenlose Schulbildung von der 1. Klasse bis zur Hochschulreife. Seit 2016 fördert Louisenlund als plus-MINT Talentzentrum begabte MINT-Schülerinnen und Schüler und bietet als erstes Internat Norddeutschlands das spezielle plus-MINT Talentförderprogramm von MINT-Talenten an. Derzeit besuchen knapp 440 Schülerinnen und Schüler Louisenlund. Davon sind 340 Schülerinnen und Schüler intern (Internat) und 100 Schülerinnen und Schüler extern.

Kontaktpersonen



Achim Messerschmidt

Pressekontakt

PR, Öffentlichkeitsarbeit und Marketing

achim.messerschmidt@louisenlund.de

+49(0)4354 999 260