

Zukunftsfähige Gastronomie: Nachhaltige Events und Lernangebote

April 2026 

Unternehmen
Eckels_Kladde

Ansprechperson
Elias Eckel

Website
www.eckels-kladde.de



© Eckels_Kladde / Dana Schmidt

Nachhaltigkeit in der Praxis – Gastronomie neu denken

Eckels_Kladde zeigt, dass Gastronomie, Events und Lernangebote nachhaltig funktionieren können. Das Unternehmen verbindet handwerkliche Methoden mit aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen aus Biologie und Biotechnologie. So entstehen Gerichte und Produkte, die saisonale Vielfalt nutzen, Haltbarkeit verbessern und Ressourcen schonen.

Ein zentraler Ansatz ist die Orientierung an regionalen Lebensmitteln. Viele Produkte verarbeitet das Team in

Handarbeit weiter. Kooperationen – unter anderem mit der Regionalwert AG Münsterland – unterstützen eine nachhaltige Lebensmittelwirtschaft im Münsterland.

Kochkurse, Workshops und Veranstaltungen dienen zugleich als Lernumfeld. Teilnehmer*innen erleben direkt, wie regionale Landwirtschaft, verantwortungsvolle Verarbeitung und handwerkliche Techniken zusammenwirken.

Weitere Maßnahmen für Klima und Umwelt bei Eckels_Kladde

- Verwendung von saisonalen und regionalen Lebensmitteln aus nachhaltiger Landwirtschaft
- Kurze Lieferwege und weitgehender Verzicht auf Convenience-Produkte
- Haltbarmachen durch Fermentation, Einkochen und fachgerechte Lagerung
- Kooperationen mit Studierenden der Biotechnologie zur Weiterentwicklung nachhaltiger Methoden
- Herstellung eigener lagerfähiger Produkte in Handarbeit
- Vermittlung von Wissen zu nachhaltiger Ernährung in Kochkursen, Workshops und Caterings
- Standort Essenz auf Haus Coerde als Lern- und Begegnungsort für nachhaltige Gastronomie



© Eckels_Kladde / Thomas Mohn Fotografie.