



([HTTP://WWW.BILD.DE/](http://www.bild.de))

---

**LANDWIRTSCHAFTSPROJEKT**

**Star-Köchin Luka Lübke  
erntet auf Gemüsewerft**



Star-Köchin Luka Lübke verarbeitet Produkte aus der Region

Foto: Marcus Gralher

23.09.2015 - 00:02 Uhr

#### VON B. WEINER

Gröpelingen – **Regional und saisonal! So lautet das Motto des urbanen Landwirtschaftsprojekts „Gemüsewerft“.** Gestern ernteten dort zum ersten Mal die Spitzenköche Luka Lübke (Restaurant „jon-luk“) und Marius Keller („Canova“) das **Stadtgemüse für ihre Gastronomie** (<http://www.bild.de/regional/bremen/gastronomie-normen/ortsamtschikaniert-unsere-viertel-wirte-41554172.bild.html>).



Die „Gemüsewerft“ in Gröpelingen

Foto: Marcus Gralher

Die beiden zeigten ihren Gästen, wie lecker Gemüse (<http://www.bild.de/themen/specials/gemuese/kalorienarme-vitaminbomben-19832414.bild.html>), das mitten in der Stadt nach ökologischen Kriterien angepflanzt wurde, schmecken kann. Lübke: „Es ist toll, dass es wirklich citynah ist, lokal angebaut wird.“ Der Geschmack? „Viel intensiver!“



Auch Marius Keller kocht edel mit lokalen Erzeugnissen

Foto: Marcus Gralher

**Neben Colakraut und Rauke werden auf der „Gemüsewerft“ in Gröpelingen sechs verschiedene Kartoffel-Sorten in Pflanzkästen angebaut. „Farm to Table“ oder auch „Farm to Fork“ nennt sich das Prinzip für kurze Wege zwischen Lieferanten und Lokal. Lübke: „Ich beziehe Mangold, Zucchini, Fenchel, rote Beete für meine Küche!“**

*Mehr News aus Bremen und umzu auf [bremen.bild.de](http://www.bild.de/regional/bremen/bremen-regional/home-16292312.bild.html) (<http://www.bild.de/regional/bremen/bremen-regional/home-16292312.bild.html>), [Facebook](https://www.facebook.com/BILD.Bremen?fref=ts) (<https://www.facebook.com/BILD.Bremen?fref=ts>) und [Twitter](#)*

[https://twitter.com/BILD\\_Bremen](https://twitter.com/BILD_Bremen).

---

© Axel Springer AG. Alle Rechte vorbehalten