



Bistro Dahlienfeld

Rolf Köster

PRESSE



2016

PIONIERKANTINEN DES 100-KANTINEN-PROGRAMMS 2016

Wir sind sehr stolz, 2016 als eine von einhundert Pionierkantinen in NRW ausgezeichnet worden zu sein. Wichtigstes Kriterium für diese Auszeichnung ist ein regionales Küchenkonzept.

Mindestens drei der eingesetzten Warengruppen wie etwa Gemüse, Kartoffeln, Milch oder Fleisch müssen demnach mindestens zu 30 Prozent aus NRW stammen. Dieses Konzept entspricht voll und ganz meinem

Credo, denn ich koche nicht nur NRW-regional, sondern pflege auch engsten Kontakt zu unseren hiesigen Lebensmittelerzeugern.

Den gesamten Artikel lesen Sie [hier](#).



Bistro Dahlienfeld
Rolf Köster



2016

INSTANTPULVER IST IHM EIN GRAUS

Artikel im General-Anzeiger, von Dennis Sennekamp, 01.10.2016

Der Sternekoch Rolf Köster bekommt einen Preis für gesunde und regionale Küche - und das für sein „Bistro Dahlienfeld“ im Polizeipräsidium in Ramersdorf.

Für einen waschechten Sternekoch wie Rolf Köster ist diese Auszeichnung mehr als nur die Kirsche auf dem sprichwörtlichen Sahnehäubchen: Seinem „Bistro Dahlienfeld“, das gleichzeitig auch die Kantine des Polizeipräsidiums ist, wurde am Montag

vom NRW-Umweltministerium der Titel „Pionierkantine 2016“ verliehen. Damit zeichnet das Ministerium Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung aus, die gesund und mit regionalen Zutaten kochen.

„Was anderes als vom Bauern oder Metzger von nebenan käme bei mir gar nicht in den Topf“, sagt Köster.

Den gesamten Artikel lesen Sie [hier](#).

Bistro Dahlienfeld

Rolf Köster



Bistro Dahlienfeld

Rolf Köster

Bistro Dahlienfeld

Königswinterer Straße 500

53227 Bonn

Telefon 0228 4100797

info@bistro-dahlienfeld.de