

# Mit Herz, Hand und Verstand Bio

01.07.2019 | LV Baden-Württemberg

**Bioland-Geschäftsführer Dr. Christian Eichert überreichte vor einigen Tagen den Inhabern des Hofguts „Zur Scheunenwirtin“ in Bartholomä das Bioland-Goldzertifikat. Der Verband zeichnet damit Gastro-Betriebe aus, bei denen fast ausschließlich Bio-Lebensmittel auf der Speisekarte stehen.**

100% Bio bekommen die Gäste des Hofguts „Zur Scheunenwirtin“ bei dem Besuch eines Menüabends serviert. Gekostet wird dabei in der alten Kornkammer oder im umgebauten Kuhstall des Hofguts, das die Betreiber zur Event-Gastronomie umgebaut haben. Hier finden regelmäßig Menüabende statt, bei denen die Besucherinnen und Besucher in mehreren Gängen saisonal, regional und biologisch essen und trinken.

„Bei uns gibt die Saison den Speiseplan vor“, so Inhaberin Renate Lieb, die betonte, dass in der Küche der Event-Gastronomie nur Lebensmittel verarbeitet werden, die in der Saison verfügbar, lieferbar und erntefrisch sind. Durch dieses Konzept gelingt es der Küche der Scheunenwirtin beinahe komplett ohne Abfälle zu kochen. Gäste erleben so die überraschende Vielfalt der jeweiligen Saison.

Dass in ihrem Betrieb Bio aus voller Überzeugung gelebt wird, betonte auch Inhaber Günther Saiger. Zusammen mit Lieb hat er den Betrieb des Scheunenhofguts bereits vor fünf Jahren vollständig auf biologische Lebensmittel und Getränke umgestellt. Bioland-Gastropartner ist das Scheunenhofgut seit drei Jahren.

Bei den Menüabenden steht neben dem Essen auch die Herkunft der Lebensmittel im Mittelpunkt. Vor dem ersten Gang erzählen die Inhaber, von welchem Erzeugerbetrieb sie ihre Lebensmittel beziehen. „Hier kann es schon mal passieren, dass wir ausschweifen“, gesteht Saiger, für den die enge und vertrauensvolle Beziehung zu den Lieferanten sehr wichtig ist.

Dabei tragen die Gastronomen nicht nur für die Lieferanten Verantwortung, sondern auch für die Region. „Als regionales Flaggschiff für Bio möchten wir als Beispiel für Nachhaltigkeit, schonenden Umgang mit Ressourcen und Lebensmitteln vorangehen.“, so Renate Lieb. Aus dieser Verantwortung heraus engagiert sich Renate Lieb auch in der Bio-Musterregion Heidenheim plus.

Dr. Eichert freut sich über so viel Engagement für Bio. „Ich finde es bemerkenswert, wie hier mit Herz, Hand und Verstand Bio gelebt und zu köstlichen Speisen umgesetzt wird.“ Er betonte dabei insbesondere die Risikobereitschaft der beiden Gastronomen, da konsequent gelebte Regionalität und Saisonalität eine Umstellung der Küche und damit ein angepasstes Speisenangebot zur Folge hat. Hier setzten die Inhaber auf das Vertrauen der Gäste, sich auf ein Menü einzulassen, das nicht selbst ausgewählt, sondern von der entsprechenden Jahreszeit vorgegeben ist.

Dieses Vertrauen kann jetzt durch das Bioland-Goldzertifikat noch verstärkt werden. „Mit dem Goldzertifikat erhält das Hofgut „Zur Scheunenwirtin“ eine Auszeichnung, die für glaubwürdige, verbindliche Zukunftsfähigkeit steht und Gäste auf den ersten Blick erkennen lässt, dass in diesem Betrieb nahezu 100% Bio auf dem Speiseplan stehen“, so Dr. Eichert weiter.

Dabei achten die Betreiber des Hofes nicht nur in der Küche auf Nachhaltigkeit. Auf dem Hof pflegen sie einen kleinen Kräutergarten. Vor vier Jahren wurde eine Streuobstwiese mit alten Hochstammsorten angelegt. Etwas ganz besonders sind die acht Augsburger Hühner, deren weltweiter Bestand unter 50 Tieren liegt. Ihre Anwesenheit macht nicht zuletzt den stolzen Hahn der Truppe glücklich.

**Zur Außer-Haus-Verpflegung:** Bioland unterstützt Gastronomie-Partner bei der Integration von Bio-Lebensmittel in der

Außer-Haus-Verpflegung. Indem das Angebot mit hochwertigen Speisen und Getränken in Bio-Qualität ergänzt wird, gewinnen die Partner neben neuen Kundenkreisen neue Produkte und Ideen. Diese Entwicklung unterstützt Bioland mit seiner langjährigen Erfahrung, freundlichen und engagierten Profis und einem großen Netzwerk an Partner-Betrieben.

**Bioland Baden-Württemberg e.V.**

Schelztorstr. 49, 73728 Esslingen

Xenia Milosavljevic - Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Christoph Zimmer - Geschäftsführer

Tel. +49 711 550939-19

Fax: +49 711 550939-50

E-Mail: [xenia.milosavljevic\(at\)bioland.de](mailto:xenia.milosavljevic(at)bioland.de)



Die Inhaber der Event-Gastronomie "Zur Scheunenwirtin" (Mitte) freuen sich mit Bioland Geschäftsführer Dr. Christian Eichert und Dorothee Blank, Bioland Teamleitung Herstellung, über die Auszeichnung mit dem Bioland Goldzertifikat.