Drei Sterne für Veränderung

03.03.2020 | LV Baden-Württemberg

Erstmals in der Geschichte vergibt der Guide MICHELIN Sterne für gelebte und zertifizierte Nachhaltigkeit in der Gastronomiebranche. Diese hochkarätige Auszeichnung wurde heute den drei Bioland-zertifizierten Gastronomiepartnern Bio-Restaurant erasmus aus Karlsruhe, Bio-Hotel Mohren im Deggenhausertal und Bio-Restaurant Rose in Hayingen-Ehestetten zuteil. Die drei langjährigen Bioland-Partner gehören damit zu deutschlandweit 18 Gastronomiebetrieben, denen diese Ehre zu Teil wird. Der renommierte Gastroführer zeichnet seit diesem Jahr Betriebe aus, die sich im besonderen Maße für Nachhaltigkeit einsetzen.

Andrea Gallotti, die das Restaurant erasmus in Karlsruhe seit 2014 gemeinsam mit ihrem Mann führt, sieht in der MICHELIN-Auszeichnung auch ein Zeichen dafür, dass die nachhaltige und durch einen Ökolandbau-Verband zertifizierte Verarbeitung hochwertiger Bio-Lebensmittel weiter an Wertschätzung gewinnt. „Dass der MICHELIN-Führer nun Sterne für Nachhaltigkeit vergibt, zeigt, dass Bio in der Mitte der Gesellschaft angekommen ist.“ Ihr Mann Marcello, der dem Netzwerk der Bio-Spitzenköche angehört, ergänzt:“ Die Auszeichnung bestätigt mich in dem Gefühl, dass ich mit meiner Küche auf dem richtigen Weg bin“.

Gallottis Weg macht aus, dass in seiner Küche ausschließlich Zutaten aus biologischer Erzeugung verwendet werden – und sich nicht nur durch ihren Mehrwert für die Gesellschaft, sondern auch durch ihre Nachhaltigkeit auszeichnen. Er verarbeitet dabei nicht nur alte Pflanzen- und Tierarten, sondern legt im besonderen Maße Wert auf die ganzheitliche Verarbeitung der Lebensmittel. „Bei uns werden auch Teile der Pflanze und vom Tier verarbeitet, die fälschlicherweise als nicht genießbar gelten. Unserem Gast eröffnen sich dabei ganz neue Geschmackswelten“, erklärt Andrea Gallotti.

Auch in der Küche des ausgezeichneten Bioland-Restaurants Rose in Hayingen-Ehestetten steht im Mittelpunkt das Lebewesen. Fleischgerichte, die man dort auf der Speisekarte findet, kommen alle von Höfen mit ökologisch-zertifiziertem Bioanbau – und aus einem Umkreis von maximal 20 Kilometern. Dabei sind nicht nur kurze Wege, sondern auch die Verantwortung gegenüber dem Tier wichtig: Die aufrichtige, respektvolle Verarbeitung steht im Fokus; auch Rinderleber und Schweinefuß finden sich auf dem Menüplan.

Dabei zeichnet sich die Küche der Rose bereits seit 1950 durch die schonende, nachhaltige Zubereitung hochwertiger, biologisch zertifizierter Lebensmittel aus. Alle Zutaten werden vom erfahrenen Küchenteam rund um Bio-Spitzenkoch Simon Tress persönlich handverlesen – und finden ihre neue Bestimmung auch in innovativen vegetarischen und veganen Gerichten. Dabei ist den Inhaber des Restaurants besonders wichtig, dass ihre Bio-Gerichte allen Menschen zugänglich gemacht werden, was sich in den Preisen widerspiegelt. So kommt man schon ab zehn Euro in den Genuss eines hochwertigen Bio-Essens.

100 Prozent Lebensmittel aus zertifiziertem Bio-Anbau führt auch das Bio-Hotel „Mohren“ im Deggenhausertal in der Küche seines Restaurants. Auf den Tisch kommt nur das, was von Bauern der Umgebung erwirtschaftet wird – oder vom eigenen Gutshof stammt, der bereits seit 1988 nach Bioland Richtlinien bewirtschaftet wird. Neben Obst, Gemüse und Kräutern, die direkt nach der Ernte vom eigenen Feld in die Küche kommen, stammt auch das Bio- Rindfleisch aus hauseigener Aberdeen Angus Zucht.

Neben dem Anbau von Feldgemüse und Getreide, unterhält das Hotel Streuobstwiesen, auf den Äpfel und Birnen wachsen. „Unsere Streuobstwiesen sind natürliche, wertvolle Biotope. Durch die Pflege der alten, hochstämmigen

Apfel- und Birnensorten, gewinnen wir nicht nur Apfelsaft und Most, sondern erhalten eine wichtige Kulturlandschaft", erklärt Marcus Decker, diplomierter Agraringenieur, der auf dem Gutshof arbeitet.

Bioland-Geschäftsführer Dr. Christian Eichert gratuliert den langjährigen Verbandpartnern: „Wir freuen uns sehr über die hohe Auszeichnung mit dem MICHELIN-Stern. Unsere Partner leben Bio und unsere verbandlichen Prinzipien mit allen Sinnen und ihrem Verstand. Mit der heutigen Auszeichnung wird ihnen die Wertschätzung zuteil, die sie nicht zuletzt durch ihre Entscheidung zu konsequenter Verwendung ökologisch zertifizierter Erzeugnisse aus der Region verdienen. Nach den strengen Richtlinien eines Bio-Verbandes zu wirtschaften, ist nicht immer einfach, aber für den Erhalt unserer Lebensgrundlagen unbedingt notwendig. Mit den natürlichen Ressourcen schonend umzugehen, sie nachhaltig zu nutzen und nicht mit Schadstoffen zu belasten, sind deshalb zentrale Ziele, die wir als Verband mit unseren Partnern teilen".

Auch den neu geschaffenen Grünen Stern sieht Dr. Eichert, wie Gallotti, als weiteren Beweis dafür, dass Bio längst in der Mitte der Gesellschaft angekommen ist – und das aus gutem Grund: „Immer mehr Verbraucher wünschen sich, mit bewusstem Konsum von Lebensmitteln zum Erhalt der Biodiversität beizutragen – das zeigt sich nicht zuletzt in der Wahl der Restaurants, die sie besuchen. Wir sind stolz, dass wir mit den langjährigen Partnern an unserer Seite, diesem Wunsch der Verbraucher in seiner nachhaltigsten Form nachkommen können", so Dr. Eichert abschließend.

Weitere Informationen zu den ausgezeichneten Bioland-Partnern finden Sie auf den Internetseiten der Betriebe:
Restaurant erasmus in Karlsruhe
Restaurant Rose in Hayingen-Ehestetten
Hotel Mohren im Deggenhausertal

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

Das Ehepaar Gallotti freut sich über die Auszeichnung des grünen MICHELIN-Stern für ihr Restaurant erasmus in Karlsruhe.