

# Grüne Sterne für Bioland-Küchen

04.03.2020 | Bioland e.V.

## Guide Michelin zeichnet erstmals zahlreiche Bioland-Gastronomiepartner aus

**Mainz.** Gestern hat der Guide MICHELIN erstmals in seiner Geschichte ein Prädikat für gelebte und zertifizierte Nachhaltigkeit in der Gastronomiebranche vergeben. Von insgesamt 18 Betrieben erhielten vier biolandzertifizierte Gastronomiepartner einen grünen Stern.

„Dass der Guide MICHELIN das Thema Nachhaltigkeit in seine Auszeichnungen aufnimmt, setzt ein wichtiges Zeichen. Es ist an der Zeit, dass der verantwortungsvolle und transparente Bezug von Lebensmitteln sowie der Tierwohlaspekt in der Profiküche weiter an Wertschätzung gewinnt“, so **Sonja Grundnig, Geschäftsführerin Außer-Haus-Markt bei Bioland.** „Dass vier Bioland-Gastronomiepartner nun einen grünen Stern erhalten, freut uns sehr. Unsere Betriebe stechen dadurch heraus, dass sie Bio leben und konsequent ökologisch zertifizierte Lebensmittel aus der Region handwerklich verarbeiten. Durch die jährliche Bio-Kontrolle und das Bioland-Zertifikat dokumentieren sie ihr nachhaltiges Engagement nach außen und bieten damit ihren Gästen einen klaren Mehrwert.“

Folgende Bioland-Gastronomiepartner haben das neue Guide-MICHELIN-Prädikat erhalten:

- **Mohren**, Kirchgasse 1, 88693 Deggenhausertal, Baden-Württemberg
- **ROSE**, Aichelauer Str. 6, 72534 Hayingen, Baden-Württemberg
- **Erasmus**, Nürnberger Str. 1, 76199 Karlsruhe, Baden-Württemberg
- **Alter Wirt**, Marktplatz 1, 82031 Grünwald, Bayern

Immer mehr Menschen essen auswärts. Immer mehr Gäste fragen nachhaltige Speisen nach. Mit einem Anteil von nur einem Prozent Bio im Außer-Haus-Markt besteht noch viel Potential nach oben. „Mit der Auszeichnung des Guide MICHELIN wird den engagierten Akteuren die Wertschätzung zuteil, die sie für ihr Engagement zum Erhalt unserer Lebensgrundlagen verdienen. Ein schonender Umgang mit den natürlichen Ressourcen, diese nachhaltig zu nutzen und nicht mit Schadstoffen zu belasten, sind zentrale Ziele, die wir als Verband mit unseren Partnern teilen“, so **Grundnig.**

## Der Grüne Stern

Guide MICHELIN beschreibt die Einführung des neuen Prädikats wie folgt: Immer wichtiger für die deutsche Spitzengastronomie wird auch das Thema Nachhaltigkeit. Dies betrifft Herkunft und Transportwege der Produkte ebenso wie die Art des Anbaus, Tierhaltung oder Verarbeitung. Mehr denn je im Fokus der Küchenchefs sind außerdem Speisen, die nicht mehr nur wohlschmeckend sind, sondern auch gesund. Mit einem neuen Piktogramm trägt der Guide MICHELIN dieser Entwicklung Rechnung. Die Tester heben damit Restaurants hervor, die ein besonders nachhaltiges Konzept verfolgen. Das Prädikat für eine nachhaltige Gastronomie hatte sein Debüt im Guide MICHELIN Frankreich 2020. Für Deutschland erscheint es zunächst auf der Website und in der Smartphone-App des Guide MICHELIN. Insgesamt erhalten 18 Restaurants diese Auszeichnung.

„Die Auszeichnung ist ein erster guter Schritt. Wer besonderen Wert auf heimische und saisonale Bio-Gerichte legt, sollte weiterhin insbesondere auf die Bioland-Zertifizierung der Restaurants achten. Hier erhält man Bioland vom Acker bis auf den Teller“, ergänzt **Grundnig.**

## Zum Bioland Außer-Haus-Markt

Bioland unterstützt Gastronomie- und Hotelbetriebe bei der Integration von heimischen Bio-Lebensmitteln in der Profiküche. 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 und engagierten Profis sowie einem großen Netzwerk an Partner-Betrieben.

### **Bioland e.V.**

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Kaiserstr. 18, 55116 Mainz

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

Tel.: 06131 239 79 20



Bio, vom Acker bis auf den Teller