Ein Kommentar zur Verleihung des "Grünen Stern" von Guide MICHELIN

17.03.2020 | Bioland e.V.

Habt Mut zur Bio-Zertifizierung

Mainz. So sehr es uns freut, dass der Guide MICHELIN das Thema Nachhaltigkeit in sein Repertoire aufgenommen hat, so schwammig bleibt der Begriff der Nachhaltigkeit. Nichtsdestotrotz ist die Auszeichnung ein erster guter Schritt eines renommierten Restaurantführers, dieses Thema in Verbindung mit Spitzengastronomie auf den Tisch zu bringen. Dieser Schritt ist höchst wertvoll, denn er hat – bei zusätzlich klar definierten Vorgaben - das Potenzial einen wichtigen und längst überfälligen Prozess einzuleiten.

Bestes Handwerk und Geschmack benötigen beste Materialien. Die Profiküche, und im speziellen die Spitzenküche, ist sich dessen bewusst. Sie handelt jedoch zu wenig danach. Wenn alle Betriebe, die mit regional, bio und nachhaltig werben, ihr Versprechen umsetzen würden, hätten wir deutschlandweit von rund 250.000 nicht erst circa 2.500 bio-zertifizierte Betriebe. Die Branche muss aufwachen und sich ehrlich mit der Bedeutung von Nachhaltigkeitsthemen auseinandersetzen. Viele Küchen, ob klein oder groß, sind sich ihrer Macht nicht bewusst, dabei könnten sie die Transformation maßgeblich mitgestalten, Imagetransfer inklusive.

Die grüne Auszeichnung des Guide MICHELIN ist ein Zeichen, dass die Organisation dies erkannt hat. Jetzt gilt es noch mehr Mut zu beweisen und die Kriterien so anzupassen, dass Gäste, die dem Stern vertrauen, auch tatsächlich transparente Nachhaltigkeit geboten bekommen. Die grobe Definition des Restaurantführers für den Grünen Stern schließt in den Kriterien die Herkunft und Transportwege der Produkte ebenso wie die Art des Anbaus, der Tierhaltung oder Verarbeitung ein. Vor diesem Hintergrund plädiert Bioland dafür, dass der Begriff der Nachhaltigkeit bei der Auszeichnung zukünftig nur in Verbindung mit Produkten aus zertifizierter ökologischer Landwirtschaft genutzt wird. Denn nur dabei kann von einer echten transparenten „nachhaltigen Art des Landbaus und der Verarbeitung“ die Rede sein, die die Lebensgrundlagen für Mensch und Tier erhält.

Unsere Bioland-Bauern, Winzer, Köche und Gastronomen verstecken sich nicht hinter Marketingfloskeln und schwammigen Begrifflichkeiten. Sie stehen ein für ihr Produkt und ihre Philosophie. Dabei lassen sie sich regelmäßig und unangekündigt von unabhängigen Kontrollstellen überprüfen. Wer besonderen Wert auf heimische und saisonale ökologische Speisen legt, sollte weiterhin insbesondere auf die Bio(land)-Zertifizierung der Restaurants achten.

Unsere gastronomischen Betriebe stechen alle 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. Durch die Abstufung in die Gold, Silber und Bronze-Zertifizierung von Bioland, haben wir seit 2018 ein weiteres Tool geschaffen, um dem Gastronom noch mehr Transparenz bei der Speisekarten-Auslobung zu ermöglichen.
#MutzurBiozertifizierung

Bioland e.V.
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Kaiserstr. 18, 55116 Mainz
E-Mail: presse(at)bioland.de
Tel.: 06131 239 79 20

Bioland-Gastronomie, 100 Prozent zertifiziert