

Gasthaus Waldvogel in Leipheim jetzt Bioland-zertifiziert

12.12.2023 | Pressemitteilungen LV Bayern

Seit kurzem ist der Waldvogel Bioland-Gastronomie-Partner in Silber. Bereits über 50% der Lebensmittel sind in Bio-Qualität.

Der Waldvogel im schwäbischen Leipheim ist mehr als nur ein Gasthaus, es ist „ein Hof, eine Tagungsidylle, ein Hotel, eine Wirtschaft, ein Gartenbaubetrieb, ein Biergarten- auf dem Weg zum kleinen Biodorf“, sagt **Stefanie Pröbstle**, gemeinsam mit ihrem Bruder **Mathias Ihle** den Waldvogel in vierter Generation leitet. Den Grundstein dafür legte Urgroßvater Georg bereits vor 95 Jahren, als er den Hof in den Wald aussiedelte. Mit viel Herzblut verfolgt das Waldvogel-Team das Ziel, den Betrieb noch umweltbewusster, nachhaltiger und ökologischer auszurichten. Den Einstieg hat Seniorchef Gebhard Ihle in seiner Bioland-Gärtnerei bereits 2017 gemacht. Jetzt zieht die Gastronomie nach.

Saisonal, regional, frisch zubereitet und möglichst bio

„Unsere Küche ist unser Aushängeschild“, betont **Chefin Stefanie Pröbstle**. Gekocht wird saisonal, regional, frisch zubereitet und möglichst mit biologischen Zutaten. Denn auf frische Zutaten legt der ‚Waldvogel‘ im schwäbischen Leipheim großen Wert.

„Wir können unseren Gästen u.a. selbstgebackenes Bio-Brot und eine riesige Auswahl an Salaten, Gemüsen, Kräutern und Obst aus dem eigenen Bioland-Garten anbieten - und zwar ganzjährig. Das ist unser absolutes Alleinstellungsmerkmal. Mit der Bioland-Auszeichnung können wir dies den Gästen jetzt auch offiziell zeigen“, freut sich Pröbstle.

Wer also Wert auf die Herkunft der Zutaten legt, ist beim Waldvogel genau richtig. Die offizielle Schildübergabe der **Bioland-Silber-Partnerschaft** fand bereits im Sommer statt, mit dem neuen Winter-Menü „Waldvogels Winter-Märchen“ ist die Zertifizierung jetzt auch auf der Speisekarte ausgewiesen.

„Wir freuen uns sehr, den Waldvogel als neuen Partner begrüßen zu dürfen. Mit seinem ganzheitlichen Ansatz vom Acker direkt auf den Teller liegt er voll im Trend und schafft nun mit der Bioland-Zertifizierung Transparenz und einen klaren Mehrwert für die Gästekommunikation“ so Sonja Grundnig, Leitung Außer-Haus-Markt bei Bioland.

Für ihre kreative, aber auch traditionsbewusste Küche und ihr ökologisches Engagement wurde die Gaststätte schon mehrfach ausgezeichnet, u.a. mit dem bayerischen Umweltsiegel für das Gastgewerbe, dem Innovationspreis „Kreativste Speisekarte Deutschlands 2014“, sowie mehrere Goldauszeichnungen als „Ausgezeichnete Bayerische Küche“.

Regionalität und Nachhaltigkeit als Kompass

Im Waldvogel wird nicht nur regional produziert und eingekauft, „wir bilden regional aus und wir beschäftigen

regional“, betont Geschäftsführerin Stefanie Pröbstle. „Damit stärken wir die heimische Wirtschaft.“ Neben der Regionalität setzt das Team vor allem auch auf ein nachhaltiges Geschäftsmodell. Dass nur noch in Großgebäude eingekauft wird, um den Umverpackungsmüll zu minimieren, versteht sich von selbst. Doch das Umweltengagement geht weit darüber hinaus: geheizt wird mit Hackschnitzel und Miscanthusgras aus eigenem Anbau, Wäsche wird zum Trocknen aufgehängt, die Schnittblumen auf den Restaurant-Tischen stammen ebenso aus eigenem Anbau und sogar die Kerzenreste werden eingeschmolzen für neue Kerzen. Für das Waldvogel-Team bedeutet das ein bisschen mehr Aufwand, doch sie gehen diesen Weg mit viel Leidenschaft. Ihr Ziel ist es, nach und nach autark zu werden, ein superleckereres saisonales Speisenangebot bieten zu können, ohne den Gästen ein umfangreiches nachhaltiges Gesamterlebnis bieten zu können.

Hintergrund:

Zum Bioland-Gastronomie-Konzept

Bioland unterstützt bereits seit mehr als 20 Jahren Gastronomie, Hotellerie, Catering-Unternehmen und Großküchen als kompetenter Partner beim Einsatz von heimischen Bio-Lebensmitteln. Dazu gehören Beratungen, Schulungen, regionale Rohwarenbeschaffung sowie Hilfestellungen beim Marketing und Gästekommunikation. Das Bioland-Gastrokonzept umfasst drei Stufen: Die Einstiegsstufe Bronze mit einem Bio-Anteil von 30 - 50 Prozent, Silber mit 50 - 90 Prozent und die höchste Auslobung Gold mit 90 - 100 Prozent Bio-Anteil. Gastronomie Partner legen besonderen Wert auf die handwerkliche und frische Zubereitung der Speisen, heimische und saisonalen Bio-Herkunft sowie ressourcenschonende & klimafreundliche Betriebsführung. Einmal jährlich erfolgt eine Bio-Kontrolle durch eine unabhängige Kontrollstelle. Weitere Informationen zum Gastronomie-Konzept von Bioland finden sich [hier](#).

Zum Bioland-Verband

Bioland ist der bedeutendste Verband für ökologischen Landbau in Deutschland und Südtirol. Rund 10.000 Betriebe aus Erzeugung, Herstellung und Handel wirtschaften nach den Bioland-Richtlinien. Gemeinsam bilden sie eine Wertegemeinschaft zum Wohl von Mensch und Umwelt.

Informationen zum Waldvogel [Waldvogel \(waldvogel.de\)](http://waldvogel.de)

Bioland Bayern e.V.

Auf dem Kreuz 58, 86152 Augsburg

Sigi Hagl - Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Thomas Lang - geschäftsführender Landesvorsitzender
Oliver Alletsee - geschäftsführender Landesvorsitzender

Tel. 0821 346800

E-Mail: presse-bayern@bioland.de

