

Bioland-Restaurant Frölichs verarbeitet Lebensmittel aus nachhaltigen Wertschöpfungsketten

18.06.2024 | LV Niedersachsen / Bremen

Der Bioland Landesverband Niedersachsen/Bremen stellt zum Tag der nachhaltigen Gastronomie einen seiner Partner-Betriebe vor.

„Ökologische und regionale Lebensmittel mit internationalen Einflüssen kulinarisch erlebbar machen“ – so lautet das Konzept von Joscha Frölich. In den großzügigen Räumlichkeiten der Volkshochschule (VHS) im Bamberger-Haus Bremen wurde am 17. April 2024 das Bioland zertifizierte Restaurant Frölichs mit Gold-Status eröffnet. Der mit Licht durchflutete Raum bietet über 120 Sitzplätze verschiedenster Art. Es ist kein klassisches Restaurant, sondern vielmehr ein öffentlicher Raum, an dem werktags mehr als 600 Besuchende der VHS ein und aus gehen. Der seit September 2023 selbständige Koch hatte klare Visionen von seinem Bio-Restaurant. Während seiner Laufbahn in der Gastronomie stehen für ihn besonders die Förderung regionaler Wertschöpfungsketten und vor allem die Transparenz verwendeter Produkte an erster Stelle. Letzteres wird auch durch sein fünfköpfiges Team mitgetragen und an die Gäste weitergegeben.

Das Frölichs (froelichs-bremen.de) steht für Lokal. Regional. Fair. Derzeit hat Joscha fünf Festangestellte. Die großzügige Fläche des Restaurants ist zu je einem Drittel aufgeteilt zwischen dem Frölichs, der Stadt Bremen und der VHS Bremen. Lieferanten des Gastronomiebetriebes sind u.a. Naturkost Kontor Bremen GmbH, Kornkraft Naturkost GmbH, Naturkost Elkershausen GmbH (als Bioland-Partner) als Bio-Großhändler. Darüber hinaus wird das Frölichs beliefert durch die Bischoff & Bremer Vermarktung GbR (Bremen) sowie vom Bioland-Hof Böse-Hartje mit Rindfleisch, die Buschhof Carolin und Hartwig Seevers GbR (Syke), den Stoffers Hoff (Verden) und Lenes Bio Backstube GmbH (Bremen). Die Milchprodukte kommen von der Bio-Hofmolkerei Dehlwes, der Bioland-Haferdrink kommt von der Ährenbrüder GmbH. Der Anteil von Bioland-Produkten liegt derzeit bei etwa 40%.

Regionale Vernetzung und Produkte bester Qualität sind hierbei der Maßstab. Darüber hinaus stehen faire Preise für die Produkte im Vordergrund, um auch die Mitarbeitenden des Frölichs übertariflich bezahlen zu können. Joscha möchte so der gesamten Branche ein zukunftsweisendes Gesicht geben. Von Anfang an stand für ihn außerdem fest, dass er eine Bio(land)-Zertifizierung für seinen Gastronomie-Betrieb anstrebt. Bioland vereint hierbei seine über die Jahre gewachsenen Vorstellungen und Werte. Gleich neben dem zukünftigen Tresen befindet sich bereits die große Lehrküche der BIOstadt Bremen. Projektträgerin des Projektes „Forum Küche“ ist die VHS. Die moderne Lehrküche bietet einen neuen Raum für Austausch und Weiterentwicklung auf dem Weg zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung. Auch wenn das Restaurant hiervon getrennt zu betrachten ist, knüpft das Frölichs hier an. So lag es besonders nah, dass Joschas Konzept überzeugen konnte und sich gut mit den Vorstellungen der Stadt Bremen vereinen ließ. Das Restaurant ist werktags zwischen 8 und 18 Uhr geöffnet sein und bietet vor allem Arbeitenden in der unmittelbaren Umgebung sowie Besuchenden der VHS die Möglichkeit bis 12 Uhr zu frühstücken und später ein gesundes ausgewogenes und dennoch sättigendes Mittagessen einzunehmen. Hierbei liegt der Fokus von Joscha vor allem auf einer ernährungsphysiologisch günstigen Zusammenstellung und Zubereitung. Gleichzeitig ist der Anspruch an eine sehr kurze Wartezeit seiner Gäste hoch. Wer sich nicht die Zeit nehmen kann, mittags im Restaurant zu essen, wird auch die Möglichkeit bekommen, die Gerichte bereits digital zu bestellen und abzuholen. Joscha beschreibt sich selbst als lebensfreudigen und leidenschaftlichen Menschen, der sich kontinuierlich weiterentwickeln möchte. Die Räumlichkeiten bieten hierbei viel Platz für kreative Gestaltungsmöglichkeiten.

Zur Mittagszeit zählt das Restaurant bis zu 150 Gäste. Abends finden nur Veranstaltungen auf Anfrage statt. Es sind

verschiedenste Veranstaltungsformate, wie bspw. das „Bremer Wohnzimmer“ und Konferenzen geplant. Die kleine Bühne im Zentrum des Raumes bietet zudem die Möglichkeit, Konzerte abzuhalten oder einen kleinen Marktplatz aufzubauen, bei dem Landwirt:innen, Produzent:innen und Interessierte sich austauschen und vernetzen können. Ebenso möchte der 28-Jährige eine lockere Atmosphäre schaffen - sein Restaurant ist ein Ort der Inspiration. Damit möchte er nicht nur Gäste sensibilisieren, den Wert ökologischer Lebensmittel neu zu entdecken, sondern auch andere Gastronomiebetriebe mit dem Bio-Gedanken anstecken.

Joscha ist es besonders wichtig, dass jede*r sich ein Mittagsessen bei ihm im Restaurant leisten kann. Daher bewegen sich die Preise pro Gast zum größten Teil zwischen 10 und 20 Euro. Nach seiner bisherigen Erfahrung werden ökologische Lebensmittel allerdings immer noch zu wenig wahrgenommen – nur maximal 20%, so schätzt Joscha, interessieren sich für die Bio-Zertifizierung. Dies soll zukünftig noch durch verstärkte Kommunikation gesteigert werden. Joscha setzt auf frische Lebensmittel. In seinem Konzept finden Convenience Produkte keinen Platz. Im Kühlraum lagern zahlreiche Einmachgläser, um Lebensmittel lange haltbar zu machen. Gleichzeitig bietet er so seinen Kund*innen eine Vielfalt über das gesamte Jahr hinweg, ohne auf Fertigprodukte zurückzugreifen.

Das Restaurant bereichert mit dem Angebot das Bioland-Gastronomie-Konzept in Niedersachsen:

„Wir freuen uns sehr, mit Joscha Frölich einen Gastronomie-Partner gewonnen zu haben, der von Anfang an mit dem Gold-Status und so mit einem klaren Bio-Profil startet und regionale Bioland-Lieferanten in seine Belieferungsstruktur miteinbezieht“, so Sonja Grundnig, Leitung Außer-Haus-Markt bei Bioland.

Hintergründe zum überarbeiteten Bioland-Gastronomiekonzept: Die neue Außer-Haus-Verordnung des Bundes hat Bioland genutzt, auch das eigene Bioland-Gastronomiekonzept Gold, Silber, Bronze zu überarbeiten und weiterzuentwickeln. Für die Statusauslobung gelten jetzt folgende Vorgaben: Der Bio-Anteil am Gesamteinkaufswert beträgt bei Bronze 30-50 %, Silber 50-90 % und Gold 90-100 %. Alle drei Einstufungen haben gemein, dass der Anteil an Bioland-Produkten mindestens 25 % des Bio-Anteils ausmacht.

Bioland Niedersachsen/Bremen e.V.
Bahnhofstr. 15 b, 27374 Visselhövede

Kerstin Hintz - Geschäftsführerin
Dr. Ilka Engell - Presse-/Öffentlichkeitsarbeit

Tel. 04262 95900
Fax 04262 959050

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

