



25 auf einen Streich

In den Lockdowns blieben die Küchen kalt. Viele Gastronom*innen durften in der Pandemie nicht öffnen, nutzten jedoch die Zeit, um sich mit Bio auseinanderzusetzen. Gleich 25 entschlossen sich zur Bioland-Zertifizierung. Wir stellen vier vor.

"Bio ist die Zukunft!", sagt Caterer Benedikt Lunemann. Und das nicht nur auf dem Acker und im Stall. "Lunemanns leckerer Lieferservice" versorgt drei Schulen in München mit 100 Prozent hochwertigem Bio-Essen. "Gerade in Schule und Kita wird der Grundstein für eine gesunde Ernährung gelegt, wir Caterer stehen da in der Verantwortung", stellt Lunemann fest. Für ihn ist klar: Auch in der Gemeinschaftsverpflegung, also auf den Tellern von Kindern, Angestellten und Patient*innen, muss Bio eine größere Rolle spielen. Laut dem Ziel der Bundesregierung sollen 20 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen in Deutschland ökologisch bewirtschaftet werden - und das bis 2030, also schon in neun Jahren. Die nachhaltig produzierten Rohstoffe müssen aber auch ihren Absatz finden und gegessen werden. Zum einen zu Hause, wo bereits immer häufiger Bio auf den Tisch kommt. Im vergangenen Jahr kauften Verbraucher*innen 22 Prozent mehr Öko-Lebensmittel. Zum anderen in der sogenannten Außer-Haus-Verpflegung, also immer dann, wenn wir auswärts essen. In Restaurants, Imbissbuden, Mensen, Kantinen oder Cateringunternehmen - überall werden Lebensmittel verarbeitet, aktuell allerdings nur zu 1 Prozent in Bio-Qualität. Daran

wollen jetzt Lunemann und 24 weitere Betriebe etwas ändern. Sie haben sich mit ihren Gastronomiekonzepten Bioland angeschlossen und sich zertifizieren lassen.

Was ist die Bio-Zertifizierung?



In Deutschland gibt es seit 2002 Vorgaben zur Verwendung von Bio in der Gastronomie. Deutschland ist in der EU aktuell das einzige Land mit einer Richtlinie zur Bio-Zertifizierung. Schwerpunkte sind Bio-Wareneinsatz, Verarbeitung und Kennzeichnung gegenüber den Kunden. Sobald ein Gastronom das Wort Bio in seiner Auslobung verwendet, ist er kontrollpflichtig. Eine unabhängige Kontrollstelle überprüft den Betrieb mindestens einmal im Jahr. Für den Verbraucher ist jedoch nicht gut ersichtlich, wie viel Bio ein zertifizierter Betrieb tatsächlich führt. Deshalb gibt die zusätzliche Bioland-Zertifizierung die Bio-Anteile in drei Stufen vor: Bronze 30 Prozent, Silber 60 Prozent, Gold 90 und mehr Prozent. Außerdem zeigt die Bioland-Zertifizierung, dass der Betrieb auf regionale Verbandsware Wert legt. Mehr Infos zur Zertifizierung und Kontrolle liest du hier.



Einer davon ist das Gasthaus und Boutiquehotel "Schwarzer Bock" im bayerischen Ansbach. Die Wirtsfamilie Appel-Fuhrmann versorgt ihre Gäste mit dem Start der Biergartensaison mit Bio-Produkten. "In unserer Küche kreieren wir frisch zubereitete Gerichte mit regionalen und saisonalen Zutaten in Bio-Qualität. Diese stammen von Bioland-Landwirt*innen aus der Region und vom Bio-Großhändler", so Geschäftsführer Christian Fuhrmann. "Wir wollen das Beste in der Küche verwenden und wissen, was in den Zutaten steckt. Deswegen ist der Schritt konsequent, jetzt Bioland-Gastronomie-Partner zu werden."



Auf Zutaten aus der Region und gute Vernetzung setzt auch Sebastian Junge mit seinem modernen Restaurant "Wolfs Junge" mitten in Hamburg. Schon von Beginn an arbeitet das Küchenteam mit hochwertigen Zutaten in Bio-Qualität. "Die Gold-Zertifizierung war nur der konsequente Schritt", so Junge, "verändern müssen wir im Grunde nichts, der Schritt fiel uns leicht." Durch die Partnerschaft mit Bioland vergrößert der junge Gastronom sein Netzwerk in der Region und findet Unterstützung rund um das Thema Bio-Gastronomie.



Auch Charlotte Müller und Lukas Locher vom "Hopfengut No 20" im baden-württembergischen Tettngang sind frisch bei Bioland dabei und freuen sich über die Unterstützung vonseiten unseres Verbandes. Die Geschwister haben vor fünf Jahren den Betrieb von ihren Eltern übernommen und gehen aktuell den Weg der Umstellung - sowohl in der Gastronomie als auch in der Landwirtschaft. Denn im Hopfengut wird nicht nur auf 40 Hektar Hopfen angebaut und in der eigenen Brauerei zu Bier verarbeitet, auch ein Museum, ein Restaurant und ein Gemüsegarten gehören dazu. "Unser täglich Brot ist es, unseren Besucher*innen Landwirtschaft und den Rohstoff Hopfen näherzubringen", erläutert Geschäftsführerin Charlotte Müller.

"Doch gerade beim Thema Pflanzenschutz haben wir in der Vergangenheit gemerkt, dass wir nicht mehr dahinterstehen. Deshalb stellen wir den Betrieb Schritt für Schritt auf Bioland um." Die Bioland-Zertifizierung des Restaurants war auch hier ein konsequenter Schritt für die Geschwister. Auch wenn es den beiden nicht gerade leichtfällt, müssen doch mit der Zeit konventionelle Lieferant*innen durch Bioland-Betriebe ausgetauscht werden. "Da hängen jahrelange Beziehungen dran. Deshalb fangen wir mit dem Bronze-Status mit 30-60 Prozent Bio in der Küche an und arbeiten uns hoch", erklärt Müller. 100 Prozent Bio soll das Ziel sein, auf dem Acker und auf dem Teller. Und doch: Trotz des auch pandemiebedingten Bio-Booms und des Engagements der Gastronom*innen gelingt der Umbau der Landwirtschaft wohl nicht ganz. Caterer Lunemann sieht neben seiner Verantwortung die Politik beim Thema Außer-Haus-Verpflegung am Drücker: "Öffentliche Träger sind noch viel zu zögerlich. Die Politik muss den wichtigen Schritt gehen und mehr für regionale, frische Bio-Küche zahlen. Die Möglichkeiten wären jetzt schon da!" Unsere neuen 25 Gastpartner im Überblick findest du hier!