



## Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Hunderttausende Essen gehen täglich über Deutschlands Theken in Kantinen, Mensen, Krankenhäusern. Bio landet dabei noch sehr selten auf dem Teller. Das muss sich ändern. Denn wenn die Ökofläche wächst, muss auch der Absatz wachsen.

20 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Fläche sollen im Jahr 2030 ökologisch bewirtschaftet werden. Das hat sich Deutschland als Ziel gesetzt. Doch die nachhaltig produzierten Lebensmittel müssen auch Absatz finden, und das nicht nur an der Supermarktkasse. 25 Prozent der Deutschen essen regelmäßig auswärts - in Restaurants und an Imbissbuden, aber auch in öffentlichen Einrichtungen wie Kantinen und Mensen von Behörden, Schulen, Krankenhäusern. Dort gehen täglich Hunderttausende Essen über die Theke. Ob Bioessen auf dem Teller landet, hängt auch vom politischen Willen ab.

Immer mehr Kommunen geben vor, wie hoch der Bioanteil in ihren öffentlichen Küchen sein soll. Die Umsetzung dieser Vorgaben geschieht über die Ausschreibungen. Wenn zum Beispiel eine Behördenkantine oder eine Schulmensa einen Caterer sucht, muss sie das

öffentlich ausschreiben. Dort kann sie als Kriterium einen bestimmten Anteil an Bio vorgeben. So entschied erst kürzlich der Bund, dass in Bundesbehörden bis 2025 ein Fünftel der Zutaten bio sein muss. Auch Bundesländer oder Kommunen können solche Anforderungen verpflichtend vorgeben. Doch das passiert noch recht schleppend. Der Bioanteil in der Außer-Haus-Verpflegung liegt aktuell bei 1 Prozent - und passt nicht zur Zukunftsstrategie ökologischer Landbau des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Ernährung. Diese setzt das nationale Ziel 20 Prozent Ökolandbau in 2030 um und empfiehlt dementsprechend auch 20 Prozent Bio im Außer-Haus-Bereich. Bisher blieb es bei einer Empfehlung.



Was muss passieren? Dänemark hat es vorgemacht und gezeigt, wie politischer Wille die Umstellung auf Bio vorantreiben kann. Im Rahmen eines EU-Projektes ging die Umstellung der Landwirtschaft und der öffentlichen Gastronomie auf Öko Hand in Hand. Mit den erzeugten Produkten wuchs auch der Absatz in öffentlichen Küchen. Im sogenannten House of Food wurde eine bio-orientierte Ausbildung für Köche landesweit aufgezogen. Dazu kam ein Stufenmodell, das angibt, wie hoch der Anteil an Bio in der betreffenden Küche ist; das sorgt bei den Verbraucher\*innen für Transparenz und ermöglicht eine wirtschaftlich sinnvolle stufenweise Umstellung der öffentlichen Küchen - ein Meilenstein.

In Deutschland bleibt dieser Ruck auf bundespolitischer Ebene bisher aus. Einzelne Kampagnen wie "Bio bitte!" sensibilisieren öffentliche Träger und Ausschreibungsbehörden für die Bedeutung der Bio-Außer-Haus-Verpflegung, "Bio kann jeder!" zeigt, wie Kitas und Schulen auf Bio umstellen können. Ökomodellregionen oder Aktionen wie das Biostädtenetzwerk setzen Bioverpflegung auf ihre Agenda. München ging den wichtigen Schritt, dass es als Biostadt 100 Prozent Bio in städtischen Krippen und 50 Prozent in den Kitas vorschreibt. Neben den Vorgaben für öffentliche Ausschreibungen kann die Politik auf allen Ebenen aber noch viel mehr tun. Sie kann dem Vorschlag des wissenschaftlichen Beirats im Ernährungsgutachten folgen, Kita- und Schulessen kostenlos anzubieten. Sie kann Beratungsangebote für Umstellung auf Bioküche stützen und fördern, auch und vor allem für die Großgastronomie, damit mehr Unternehmer den Schritt zu mehr Bio gehen können. Auch kann sie weiterreichende Investitionshilfen zur Umstellung anbieten, wie es schon die Landwirtschaft vormacht. Und sie kann mehr darüber informieren und aufklären, welche wichtige Schlüsselrolle die Außer-Haus-Verpflegung in der ökologischen Agrarwende übernimmt. Nur mit Empfehlungen und Appellen wird diese nicht gelingen.