



Wie Restaurants das Klima schützen können

Kerstin, Sebastian sowie die Geschwister Anne und Bernd kämpfen mit ihren Bio-Restaurants für eine nachhaltigere Welt. Wie sie das machen und was sie genau für den Klimaschutz tun, erklären sie dir im Video. Kurzer Spoiler: Regionale und saisonale Bio-Produkte, Ressourcenschonung sowie die Verarbeitung des ganzen Tieres oder Gemüses gehören auf jeden Fall dazu.

Vom Acker auf den Teller – das ist ein Motto bei uns im Bioland. Das geht zu Hause, aber ebenso in der Gastronomie. Sei es im Restaurant, Hofcafé oder in der Kantine. Drei Bioland-Gold-Partner, das sind Betriebe mit 90 bis 100 Prozent Bio in der Küche, erzählen, wie sie mit Verantwortung, Genuss und Handwerk für eine nachhaltige Gastronomie sorgen. Mit dabei sind Kerstin Hintz vom Biohof und Hofcafé Ottilie in Mittelnkirchen (Niedersachsen), Sebastian Junge von "Wolfs Junge" aus Hamburg sowie die Geschwister Anne und Bernd Ratjen von "Zur Erholung" in Uetersen (Schleswig-Holstein).

Sollte dir das Video nicht angezeigt werden, liegt das an deinen Cookie-Einstellungen. Hier gelangst du direkt zu dem Video auf YouTube.



Bio zu Hause und Billigfleisch in der Kantine? Allein mit dem Kaufverhalten im Supermarkt lässt sich eine Umstellung der Land- und Lebensmittelwirtschaft Richtung Bio nicht leisten. Ein besonders wichtiger Hebel liegt auch im gesamten Außer-Haus-Markt – den Impuls zur Wende vor allem für Bio in öffentlichen Verpflegungseinrichtungen muss jedoch die Politik geben. Ein Kommentar.