



"Bio-Produkte haben einfach mehr Geschmack"

Genuss, Handwerk und Verantwortung: Diese drei Hauptzutaten machen die Küche unserer Bioland-Gastro-Partner aus. Die Geschwister Anne und Bernd Ratjen aus Schleswig-Holstein erzählen im Video, was das für sie genau bedeutet: von kurzen Lieferwegen inkl. fairer Bezahlung der Landwirt*innen über die Verarbeitung des ganzen Tieres oder Gemüses bis hin zu den Getränken.

Sollte dir das Video nicht angezeigt werden, liegt das vermutlich an deinen Cookie-Einstellungen. Hier gelangst du direkt zu dem Video auf YouTube. Jeden Tag leisten unsere Bioland-Gastronomie-Partner mit Leidenschaft, Überzeugung und Gastfreundschaft einen aktiven Beitrag für die Gastronomie und Landwirtschaft der Zukunft! Gemeinsam haben sie in einer Charta die wichtigsten 33 sinnbildlichen Zutaten aus den Bereichen Genuss, Handwerk und Verantwortung festgelegt. Dazu zählen zum Beispiel: Regionale & saisonale Bio-Produkte Ökologische Weine und Getränke Hochwertige Zutaten ohne bedenkliche Rückstände Sinneserlebnisse & Geschmacksvielfalt ressourcenschonende & klimafreundliche Herangehensweise Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung und Verpackungsmüll Transparenz durch jährliche Bio-Kontrolle der Gaststätte Auskömmliche Preise für Lieferanten Frische, schonende und kreative Verarbeitung Keine Zusatzstoffe & künstliche Geschmacksverstärker Verarbeitung des ganzen Tieres & Gemüses