

# Habt Mut zur Bio-Zertifizierung

16.06.2020 | Bioland e.V.

## Bioland vom Acker bis auf die Gabel

**Mainz.** Anlässlich des Tags der nachhaltigen Gastronomie\* am 18. Juni 2020 lud Bioland heute zu einem digitalen Pressegespräch mit Bioland-zertifizierten Praktikern aus der nachhaltigen Gastronomie und Schulverpflegung ein.

Im Mai hat die EU-Kommission mit der Farm-to-Fork-Strategie einen wichtigen europapolitischen Meilenstein gesetzt. Mit dem Ziel, den Ökolandbau bis 2030 auf 25 Prozent auszuweiten hat Brüssel ein klares Signal gesetzt. Auch der Außer-Haus-Markt muss hier einen Beitrag leisten.

Bislang spielt Bio in deutschen Profiküchen jedoch eine verschwindend geringe Rolle.

**Sonja Grundnig, Leiterin Außer-Haus-Markt bei Bioland:** „Die Farm-to Fork-Strategie ist ein wichtiger Schritt, um die Nationalstaaten endlich auf den Bio-Weg zu bringen. Wichtig ist, dass jetzt auch in der Agrar- und Ernährungspolitik der einzelnen Länder die entsprechenden Weichen zielführend gestellt werden. Der Absatzkanal im Außer-Haus-Markt ist ein wichtiger Hebel für den weiteren Ausbau des Ökolandbaus. Bis 2030 muss hier dringend etwas passieren. Aber auch die Entscheider\*innen in Profiküchen – ob klein oder groß - sind sich ihrer Macht nicht bewusst, dabei könnten sie die Transformation maßgeblich mitgestalten. Über ein klares Bekenntnis zu heimischem Bio bei den Gästen und in den Profiküchen, mit Bio-Mindestquoten in öffentlichen Einrichtungen und einer Informationsoffensive wäre ein Durchbruch im Bereich des Außer-Haus-Markts möglich. Dieser würde auch entlang der relevanten Wertschöpfungsketten bzw. Lieferstrukturen für Weiterentwicklung und Planungssicherheit sorgen.“

**Andrea Gallotti, Inhaberin und Serviceleiterin im Bioland-Partner Restaurant Erasmus in Karlsruhe:** „Das stärkste Motiv für Bio in der Gastronomie ist die gestiegene Nachfrage der Gäste nach nachweislicher Nachhaltigkeit. Unsere Gäste schätzen das besondere Talent meines Mannes, die hohe Qualität der Bioland-Produkte, den regionalen Bezug, die handwerkliche Wertigkeit und das gesteigerte Tierwohl, in ein gastronomisches Gesamterlebnis zu verwandeln. Spätestens seitdem der Guide MICHELIN Deutschland dieses Jahr eine Auszeichnung für besonderes Engagement für nachhaltige Gastronomie an 18 deutsche Restaurants vergeben hat, befindet sich die Branche in Aufruhr. Alle fragen sich: ‚Wie kann ich nachhaltige Gastronomie umsetzen?‘ Vier der 18 Restaurants sind Bioland-Partner. Ich vermute, es könnten bald sehr viel mehr sein. Wer nachhaltige Gastronomie anbieten möchte, kann sich als Bioland-Gastro-Partner auf einen transparenten und kontrollierten Nachhaltigkeitsstandard berufen. Das sind wir Gastronomen unseren Gästen heutzutage schuldig. Und der Mehrwert, den wir schaffen, wird uns durch Gästezuwachs belohnt, denn er entspricht dem Zeitgeist.“

**Melanie Ebner, Ebner-Catering in Regensburg:** „Wir haben eine riesen Verantwortung gegenüber den uns folgenden Generationen. Deshalb war es für uns ziemlich schnell klar, dass wir ein Bio-Catering anbieten möchten und wir haben innerhalb von nur drei Monaten von null auf 100 Prozent Bio umgestellt. Neben dem Tierwohl und dem Erhalt unserer Lebensgrundlagen ist es uns auch wichtig, unsere Region zu stärken. Unsere Schülerinnen und Schüler wissen, wo ihr Essen herkommt. Dabei lernen sie so schnell, was eine regionale Wertschöpfungskette bedeutet. Diese aufzubauen war am Anfang ein bisschen Arbeit, aber es lohnt sich dran zu bleiben. Die wohl größte Herausforderung besteht für uns im öffentlichen Ausschreibungsverfahren. Hier zählt bislang nur der Preis. Wie hoch der Preis für die Umwelt und Speisenqualität ist, bleibt unbeachtet. Hier wünsche ich mir mehr Durchschlagskraft von der Politik. Denn die Reparaturkosten der Umweltschäden, kommen uns doppelt und dreifach teuer zu stehen.“

Bei der Recherche nach regionalen Bio-Lieferanten wurde Melanie Ebner auf Bioland-Landwirt Josef Schmidt

aufmerksam, der beim Aufbau der Ökomodellregion Steinwald maßgeblich beteiligt war.

**Josef Schmidt, Bioland-Landwirt:** „Unser Ziel ist es, beim Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten für Bio-Produkte zu unterstützen, indem wir Landwirte, Verarbeiter und Händler miteinander vernetzen. Beim Einsatz von Molkereiprodukten, Obst und Gemüse sowie im klassischen Trockensortiment ist die Ökobranche bereits gut aufgestellt. Die größte Herausforderung im Außer-Haus-Markt liegt in der Einführung von Bio-Fleisch und Wurstwaren. Die Bio-Infrastruktur ist in dem Bereich noch unzureichend. Es fehlt oftmals an regionalen Bio-Schlachtereien, Logistik-Konzepten und Vermarktungsstrukturen. Hier ist noch viel zu tun, denn die Rohware, vor allem bei Rindern, wäre in ausreichenden Mengen verfügbar. Die Politik muss endlich die richtigen Rahmenbedingungen setzen und selbst Verantwortung übernehmen. Im Rahmen ihrer Zuständigkeiten sollte sie beim Einkaufsverhalten dem Wunsch nach 30 Prozent Bio-Anteil nachkommen. Unterm Strich haben wir dann hochwertiges, heimisches Bioessen auf den Tellern, stärken die Regionen und haben viel für den Tierschutz, das Klima und die Umwelt getan.“

### **Die Bioland-Zertifizierung**

Das Bioland-Gastronomiekonzept umfasst drei Stufen: Die Einstiegsstufe Bronze mit einem Bio-Anteil von 30-60 Prozent. Diese Stufe eignet sich zum Beispiel für Betriebsrestaurants oder Hotels mit Bio-Frühstücksangebot. Silber bei 60-90 Prozent und die höchste Auslobung Gold mit 90-100 Prozent Bio-Anteil. Zur Einstufung wird der wertmäßige Bio-Wareneinsatz für sieben vorgegebene Warengruppen wie Fleisch, Eier, Gemüse, Trockensortiment oder Getränke ermittelt und bewertet. Vorgeschrieben ist ein Mindestanteil von Bioland-Produkten in den Warengruppen Milch- und Molkereiprodukte, Eier sowie Fleisch- und Wurstwaren. Für die Warengruppen gilt: Je mehr heimische Bioland-Qualität, desto mehr Punkte. Weiterführende Informationen finden sich im Gastro-Bereich unter [www.bioland.de/gastro](http://www.bioland.de/gastro).

„Wichtig ist, dass die Gastronomen mit dem Bioland-Zertifikat eine bekannte und glaubwürdige Auszeichnung erhalten, die für Transparenz, Regionalität, Handwerk und Frische und faire Lieferbeziehungen steht. Und dass die Gäste auf den ersten Blick erkennen, wieviel Bio auf der Speisekarte ist und dass sie in den Genuss gesunder und hochwertiger Bioland-Lebensmittel kommen“, so **Grundnig**.

Durch die jährliche Bio-Kontrolle und das Bioland-Zertifikat dokumentieren Bioland-Partner ihr nachhaltiges Engagement nach außen und bieten ihren Gästen damit einen klaren Mehrwert. Wer besonderen Wert auf heimische und saisonale ökologische Speisen legt, sollte weiterhin insbesondere auf die Bio(land)-Zertifizierung der Restaurants achten.

#MutzurBiozertifizierung

\*Der Tag der nachhaltigen Gastronomie wurde 2016 von den Vereinten Nationen ins Leben gerufen, um die Gastronomie als essentiellen Bestandteil unserer Kulturen zu würdigen.

**Bioland**

**Bioland e.V.**

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Kaiserstr. 18, 55116 Mainz

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

Tel.: 06131 239 79 20

