

Bioland Currywurst im neuen Berliner Flughafen ab 1. November

27.10.2020 | LV Ost

Am 1. November startet der neue Berliner Flughafen BER und Flugreisende können aus einem großen Gastronomieangebot wählen. Gut hat es, wer schnell was in Bio-Qualität essen möchte: Witty's Imbiss bietet Bioland Currywurst und selbstgemachte Pommes sowie eigene Saucen an. Witty's gibt es seit über 35 Jahren in Berlin und auf Bio wurden seine Imbisse im Jahr 2003 umgestellt. Der Imbiss „Fritz + Co“ am Wittenbergplatz wurde seinerzeit mit prominenter Unterstützung durch die damalige Bundesministerin Renate Künast als sog. „Szene-Imbiss“ eröffnet. Auch am Bahnhof Berlin-Friedrichstraße ist Witty's präsent.

Durch die Eigenproduktion der Wurstwaren und Saucen können Witty's Gäste täglich einen frischen und qualitativ hochwertigen Imbiss zu sich nehmen, der gut schmeckt und bekömmlich ist. „Wir waren der erste Imbiss Deutschlands, der Wurstwaren aus artgerechter und besonders umweltverträglicher Haltung verkaufte. Zur Weiterentwicklung unserer Produkte und weil wir höchste Qualität wollten, entschlossen wir uns 2003, unser Essen selbst herzustellen und auf Bio umzustellen. Wir garantieren unseren Gästen besten Geschmack und Top-Qualität“ berichtet **Geschäftsführer Ernst-Hermann Exter**, der seit Anfang an dabei ist und erklärt weiter: „Wir verarbeiten ausschließlich schieres Fleisch und sind stolz darauf, dass wir den Fettanteil unserer Wurstwaren im Vergleich zu anderen Wurstrezepturen um 30% senken konnten. Aber nicht nur die Wurstwaren werden nach unseren eigenen Rezepten hergestellt, sondern auch die Pommes und Saucen. Die Pommes z.B. werden aus einer besonderen Bio-Kartoffelsorte hergestellt, die unseren Steak-Fries-Schnitt zulässt, aber vor allem sehr schmackhaft ist und eine sehr hohe Qualität aufweist. Dies führt dazu, dass unsere Produkte höchst bekömmlich sind.“

„Es macht uns natürlich stolz, dass mit Witty's Bio-Imbiss gute Bioland-Wurst im neuen Flughafen erhältlich ist“, freut sich **Heike Kruspe, Geschäftsführerin des Bioland Landesverbandes Ost** mit Sitz in Berlin, „Unsere Bioland-Bauern haben hohe Ansprüche an die Tierhaltung, denn sie wollen das Beste für die Tiere, für die Natur und Landschaft, und nicht zuletzt auch für die Konsumenten, mit guten Lebensmitteln auf dem Teller. Und das schmeckt man auch!“

Hintergrund Tierhaltung bei Bioland

- frische Luft, Platz und Bewegungsfreiheit, wesensgerechte Schweinehaltung mit wühlen, schnupfern und spielen in der Gruppe
- Bio-Futter überwiegend vom eigenen Betrieb
- Prävention von Krankheiten durch Stärkung der natürlichen Abwehrkräfte und robuste Rassen
- Behandlung von kranken Tieren zunächst mit Homöopathie und Naturheilverfahren, erst dann mit Medikation
- Strenge Reglementierung des Medikamenteneinsatzes (Bioland gibt als einziger Verband eine Arzneimittelliste vor)
- Umweltschonende Tierhaltung, da Anzahl der Tiere von der verfügbaren Fläche abhängt (keine Überdüngung des Bodens, Grundwasserschutz)
- Spezielle Beurteilung des Tierwohls im Rahmen der jährlichen Bioland-Kontrolle
- Weniger Stress durch kurze Transportwege (max. 200 km, 4 h)

Hintergrund Herstellung Wurst bei Bioland

Bei Bioland kommen nur ausgewählte Zutaten und Zusatzstoffe in die Wurst. Um die Qualität der Bioland-Rohstoffe in der Verarbeitung zu erhalten, sind nur solche Verfahren erlaubt, die die Inhaltsstoffe der Lebensmittel optimal erhalten. Zudem sind für die Herstellung von Bioland-Produkten nur 22 der insgesamt 316 Lebensmittelzusatzstoffe, die derzeit in der EU zugelassen sind, erlaubt. Für die Wurstherstellung nach Bioland-Richtlinien sind nur sieben Zusatz- und Hilfsstoffe zugelassen. Bei Bioland-Wurstwaren wird beispielsweise auf Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärker,

Antioxidationsmittel, Reifebeschleuniger und Phosphate verzichtet. Bioland-Metzger und -Fleischer arbeiten mit bewährten handwerklichen Verfahren und traditionellen Rezepturen. Dazu bedarf es handwerkliches Können, Fachwissen und Leidenschaft.

Wo ist Witty´s Imbiss im Flughafen zu finden?

- im neuen BER Terminal 1, Luftseite, im sog. FOOD-Court, d.h. nach dem "einchecken"
- am alten SFX Schönefeld, jetzt BER Terminal 5, der „Outdoor-Imbiss“

Bioland Ost e.V.

Gradestr. 92, 12347 Berlin

Susanne Kagerbauer - Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Heike Kruspe - Geschäftsführerin

Tel. 030 530237 50

Fax 0354 763177

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



Bioland Currywurst bei Witty´s