



Witty's organic food mit Bioland Bratwurst am Berliner Flughafen ist Bioland Gold Partner

13.04.2021 | LV Ost

Seit der Eröffnung am 1. November 2020 können am Berliner Flughafen BER Flugreisende und Mitarbeiter*innen 100% Bio-Qualität genießen. Witty's Imbiss bietet Bioland Currywurst sowie Saucen aus eigener Herstellung an. Heike Kruspe, Geschäftsführerin des Bioland Landesverbandes Ost, kam nach Ostern zu Besuch und überreichte das Bioland-Partner-Schild und die Gold Urkunde an Roland K. Türk, CEO der Witty's organic food GmbH.

„Wir freuen uns sehr, dass Witty's Organic food Bioland Gold Partner geworden ist und es macht uns stolz, dass mit Witty's Bio-Imbiss 100% Bio-Qualität auch im Flughafen erhältlich ist“, erklärt Heike Kruspe, „Bio in der Außer-Haus-Verpflegung ist für uns ein wichtiger Schritt hin zu einem weiteren Ausbau des Biolandbaus. Zusätzlich zeigt es uns, dass auch bzw. trotz den Corona Herausforderungen regionale Bio-Lieferketten funktionieren.“

Durch die Eigenproduktion der Wurstwaren und Saucen können Witty's Gäste täglich einen frischen und qualitativ hochwertigen Bio-Imbiss zu sich nehmen. „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, d.h. mager, ohne Knochen und größere Fetteinlagerungen, und wir sind stolz darauf, dass wir den Fettanteil unserer Wurstwaren im Vergleich zu anderen Wurstrezepturen um 30% senken konnten.“

„Gastronomen mit dem Bioland-Zertifikat erhalten eine bekannte und glaubwürdige Auszeichnung, die für Transparenz, Regionalität, Handwerk und faire Lieferbeziehungen steht. 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 ökologische Speisen legt, sollte weiterhin insbesondere auf die Bio(land)-Zertifizierung der gastronomischen Betriebe achten“, erläutert Sonja Grundnig, Leitung Außer-Haus-Markt bei Bioland.

Witty's gibt es seit über 35 Jahren in Berlin und die Umstellung auf Bio erfolgte im Jahr 2003. 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.

Hintergrund Tierhaltung bei Bioland

- frische Luft, Platz und Bewegungsfreiheit, wesensgerechte Schweinehaltung mit wühlen, schnuppern 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.

Hintergrund zum Bioland-Gastronomiekonzept

Es umfasst drei Stufen: Die Einstiegsstufe Bronze mit einem Bio-Anteil von 30 - 60 Prozent, 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. Nähere Informationen: www.bioland.de/gastronomie

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)



Heike Kruspe und Roland Türk vor dem Imbiss im BER, Foto Bioland.