

Auf ein Bio-Essen mit Esel

05.07.2021 | LV Bayern Pressemitteilungen

Ausflugs-Restaurant Eselscheune beim Patersberg im oberfränkischen Kulmbach ist jetzt Biolandpartner in Gold

Augsburg/ Kulmbach 23. Juni 2021. Mit gutem Gewissen und Zutaten der Saison können Ausflügler und Genießer in Mainleus-Veitlahm im Landkreis Kulmbach nun in Bio-Qualität speisen: Inhaberin Sandra Bär bietet ihren Gästen im Gasthaus Eselscheune regionale und saisonale Bio-Küche.

Mit Start der Biergartensaison ist das Gasthaus mit fünf Schafen und zwei Eseln jetzt auch offizieller Bioland-Gastronomie-Partner.

Vom Kindergeburtstag, über Hochzeiten, Familienfeiern bis hin zum Grillfest: Die Eselscheune hat viele Stammgäste, die das Restaurant mit seinem Ministreichelzoo lieben. Wanderer, die nach dem Ausflug auf dem Patersberg mit Naturlehrpfad hungrig sind, finden jetzt bei Sandra Bär frische kreative Bio-Küche mit Leidenschaft.

Schon immer legt Inhaberin Sandra Bär privat viel Wert auf eine nachhaltige, ökologische Lebensweise. Das soll sich nun auch in ihrer Küche widerspiegeln. „Während des Lockdowns habe ich die Speisekarte komplett umgestellt. Von der fränkischen Brotzeit hin zu einer kreativeren feineren Küche, die abwechslungsreich und saisonal ist. Dank der kompetenten Beratung durch Sonja Grundnig bei Bioland habe ich mir den Schritt zugetraut und mich super aufgehoben gefühlt“. Zuvor hatten die Kunden in der Eselscheune noch die Wahl zwischen bio und konventionell. Nun ist alles auf bio umgestellt.

Schlemmen und Tiere erleben im Bio-Restaurant

Das kommt gut an, vor allem Familien sind begeistert von dem Gesamtkonzept. „Die Kinder können sich bei uns austoben, nach einer Terminvereinbarung gibt es Eselwanderungen und sie können beim Putzen der Esel mithelfen. Die Eltern entspannen sich bei einem leckeren Bio-Essen und einem kühlen Getränk. Sonntags gibt es auch Kaffee und Kuchen in Bioqualität“, berichtet Sandra Bär. Die Gerichte werden mit Wildkräutern und essbaren Blüten aus dem eigenen Garten dekoriert, ein Besuch bei der Eselscheune ist jedes Mal ein kleines Erlebnis.

Sandra Bär legt viel Wert auf Frische. „Erst wenn der Gast bestellt, wird das Essen zubereitet. Unsere Stärke ist eine spontane, kreative Küche.“ Außerdem gibt es viel Vegetarisches und Veganes auf der Karte. „Wir möchten weniger Fleisch, dafür mehr Gemüse und Vielfalt auf dem Teller bieten. Es bleibt aber ausgewogen und für jeden ist etwas dabei.“ Bio ist alltagstauglich, das möchte die Inhaberin vermitteln.

Alles ganz nah – Inhaberin setzt auf lokale Bio-Zulieferer

Regionale Bio-Wertschöpfungsketten liegen ihr dabei besonders am Herzen. Die Eier kommen vom Bioland-Hof Dietl mit Hühnermobil auf grüner Wiese. Vom Lindauer Bioland-Hof kommen Schweinefleisch und Rindfleisch sowie Kartoffeln und Zwiebeln, alles aus der Region im Umkreis von 15 Kilometern. Vom Patersberghof mit Hofgärtnerei, den direkten Nachbarn, kommen Quark, Joghurt und saisonales Gemüse.

„Mit dem Angebot an Bio-Gerichten erfüllt das Restaurant vielen Gästen einen Wunsch, denn immer mehr Menschen setzen auch unterwegs auf heimische Bio-Küche“, so Josef Schmidt, Bioland-Regionalsprecher Oberpfalz.

Bioland-Gastronomiepartner mit Gold-Status

Durch die jährliche Bio-Kontrolle und das Bioland-Zertifikat dokumentiert das Restaurant Eselscheune sein nachhaltiges Engagement nach außen und bietet Gästen damit einen klaren Mehrwert. „Mit der Bioland-Zertifizierung erkennen die Gäste Bio-Gerichte auf der Speisekarte auf den ersten Blick. Gastronomen erhalten mit dem Bioland-Zertifikat eine bekannte und glaubwürdige Auszeichnung. Sie steht für Transparenz, Regionalität, Handwerk und Frische und faire

Lieferbeziehungen“, erläutert Regionalsprecher Josef Schmidt.

Bioland als Partner in der Außer-Haus-Verpflegung

Grundlage für eine Bioland-Gastronomiepartnerschaft ist eine Zertifizierung nach der EG-Öko-Verordnung. Das Bioland-Gastronomiekonzept 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. Für die Warengruppen gilt: Je mehr heimische Bioland-Qualität, desto mehr Punkte.

Bioland unterstützt seit vielen Jahren als kompetenter Partner für die Außer-Haus-Verpflegung Gastronomie, Hotellerie, Catering-Unternehmen und Großküchen beim Einsatz von Bio-Lebensmitteln mit Beratungen, Schulungen und regionaler Rohwarenbeschaffung sowie beim Marketing. Über 150 Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung haben bereits die Bioland-Anerkennung erhalten und dürfen mit dem Qualitäts-Siegel „Bioland“ werben. Nähere Informationen zum Bioland-Gastronomiekonzept: www.bioland.de/gastronomie

Bioland wird 50!

Bioland feiert in diesem Jahr 50. Geburtstag. Was 1971 mit einer Idee von 12 Frauen und Männern begann, hat sich zu Deutschlands größtem Bio-Anbauverband mit rund 10.000 Unternehmen aus Erzeugung, Herstellung und Handel entwickelt. Die Bioland-Betriebe und Bioland-Partner wirtschaften entlang der gesamten Wertschöpfungskette nach strengen Bioland-Vorgaben. Gemeinsam bilden sie eine Wertegemeinschaft zum Wohl von Mensch und Umwelt und setzen sich auf vielen Ebenen für die Anliegen des Biolandbaus und den Erhalt unserer Lebensgrundlagen ein. Mehr unter www.bioland.de/geburtstag

Bildunterschrift 1: Bio-Gastronomie in Kulmbach (Oberfranken): Bioland-Regionalsprecher Josef Schmidt (li.) freut sich mit Inhaberin Sandra Bär (re.), dass das Ausflugslokal „Eselscheune“ die Bioland-Zertifizierung in Gold erhält (Foto: Eselsscheune)

Bildunterschrift 2: Die beiden Esel Ella und Lola im Ministreichelzoo des Bio-Restaurants Eselscheune freuen sich auf Streicheleinheiten (Foto: Eselsscheune)

Bioland Bayern e.V.

Auf dem Kreuz 58, 86152 Augsburg

Annalena Brams - Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Thomas Lang - geschäftsführender Landesvorsitzender
Oliver Alletsee - geschäftsführender Landesvorsitzender

Tel. 0821 346800

Fax 0821 34680135

E-Mail: info-bayern@bioland.de

