



Bio vadis, Gastronomie?

17.06.2022 | Bioland e.V.

Zum Tag der nachhaltigen Gastronomie am Samstag präsentiert Bioland 15 neue Partner und fordert die Politik auf, Bio im Außer-Haus-Markt zu stärken

Die Pandemie-Jahre mit ihren Lockdowns haben dem Bio-Absatz einen deutlichen Schwung verliehen. Viele Menschen haben im Homeoffice selbst gekocht; Geld, das sonst in Restaurantbesuche geflossen wäre, wurde vermehrt beim Einkauf in hochwertige Lebensmittel investiert. Nun, mit geöffneten Restaurants, Hotels, Mensen und Kantinen sowie der steigenden Inflation flaut der Schwung zwar wieder etwas ab – insgesamt zeigt sich der Bio-Markt im Vergleich zum Gesamtmarkt in dieser Situation aber robuster. Bioland fordert zum Tag der nachhaltigen Gastronomie, heimisches Bio im Außer-Haus-Markt jetzt gezielt zu stärken, damit Verbraucher*innen auch unterwegs mehr nachhaltige Lebensmittel essen können.

„Mehr denn je hat die Art, wie wir uns ernähren, Auswirkungen: auf unsere Gesundheit, auf unsere Umwelt und – immer spürbarer – auf das Klima. Viele Konsument*innen sehen sich selbst als Teil der Lösung“, sagt Sonja Grundnig, Leitung Außer-Haus-Markt bei Bioland. „Das Interesse an hochwertigen Bio-Lebensmitteln steigt daher kontinuierlich. Nun muss aber dafür gesorgt werden, dass ich diese Lebensmittel nicht nur beim Einkaufen, sondern auch beim Ausgehen bekomme.“

Aktuell zeigt sich besonders deutlich, wie wichtig möglichst regionale und damit resiliente Liefer- sowie Produktionsketten sind. Ein Plus für heimisches Bio und insbesondere für Bioland-Betriebe mit Kreislaufwirtschaft: Sie produzieren den weitaus größten Anteil ihres Futters auf dem eigenen Betrieb, haben durch die flächengebundene Tierhaltung nur so viel Mist, wie sie als Dung nutzen können, sind unabhängig von den mit viel Energie produzierten mineralischen Stickstoffdüngern und es gibt sie nur in Deutschland und Südtirol. Das alles macht sie unabhängiger von Importen sowie weiten Transportwegen und damit widerstandsfähiger in Krisenzeiten.

Forderung: Bio-Quote von 50 Prozent für öffentliche Kantinen

Um von diesen Vorzügen auch im Außer-Haus-Markt stärker zu profitieren, muss die Politik auf allen Ebenen Impulse setzen. Das Umweltbundesamt schreibt in seinem „Wegweiser für eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung“: 20 bis 40 Prozent der Lebensmittel gehen in die Gemeinschaftsverpflegung, also in Kantinen und Schul- und Universitäts-Mensen von Betrieben, Behörden und Gesundheitseinrichtungen.

„An diesen Zahlen lässt sich ablesen, wie groß der Hebel ist, der in diesem Bereich liegt“, unterstreicht Grundnig. „Das gute und ambitionierte Ziel von 30 Prozent Bio bis 2030 wird sich nicht erreichen lassen, wenn man diesen ungenutzt lässt.“ Politische Maßnahmen könnten dabei den nötigen Bio-Schwung in die Küchen bringen. „Zuvorderst brauchen wir eine verbindliche Bio-Quote von 50 Prozent für öffentliche Kantinen wie die von Krankenhäusern, Behörden oder anderen öffentlichen Einrichtungen.“ Dadurch würden die öffentlichen Küchen zum Vorreiter für die Privatwirtschaft werden.

Bereits 15 neue Bioland-Partner in diesem Jahr

Viele Gastronom*innen machen sich aber auch ohne solche Anreize auf den Weg. In diesem Jahr sind bereits 15 neue Bioland-Gastronomie-Partner hinzugekommen, insgesamt sind damit nun 175 Restaurants, Betriebsrestaurants,



Catering-Unternehmen und Hotels nach den Bioland-Status Gold, Silber oder Bronze zertifiziert. Damit bestätigt sich der positive Trend im Gastronomie-Bereich beim größten deutschen Öko-Anbauverband trotz der zu spürenden Verunsicherung durch die aktuelle Lage.

- **Biohotel Bühelwirt**, San Giacomo (IT), Südtirol, Bioland Goldstatus
- **Hotel Gitschberg**, Maranza (IT), Südtirol, Bioland Silberstatus
- **Hotel Steinpent**, San Giovanni (IT), Südtirol, Bioland Bronzestatus
- **Hotel Sturm**, Mellrichstadt, Bayern, Bioland Goldstatus
- **Hotel Hubertus Lodge**, Balderschwang, Bayern, Bioland Bronzestatus
- **Biohotel Ifenblick**, Balderschwang, Bayern, Bioland Goldstatus
- **Hotel Fauna und Flora**, Breiholz, Schleswig-Holstein, Bioland Goldstatus
- **Bistro Ullenbruch Klosterladen Laach**, Maria Laach, Rheinland-Pfalz, Bioland Goldstatus
- **Biohotel Gerbehof**, Friedrichshafen, Baden-Württemberg, Bioland Goldstatus
- **Graether Gesundheits-Ressort**, Dornhan, Baden-Württemberg, Bioland Goldstatus
- **Restaurant esszimmer Simon Kaiser**, Mittelbiberach, Baden-Württemberg Bioland Goldstatus
- **Friend-Ship Gastronomie**, Iserlohn, Nordrhein-Westfalen, Bioland Bronzestatus
- **Berghotel Astenkrone**, Winterberg, Nordrhein-Westfalen, Bioland Goldstatus
- **Hotel Wilhelmglücksbrunn**, Amt Creuzburg, Thüringen, Bioland Goldstatus
- **Allianz Trade** Betriebsrestaurant, Hamburg, Bioland Goldstatus

Die Bioland-Gastronomie-Partnerschaft

Bereits seit 2000 können sich gastronomische Betriebe Bioland-zertifizieren. Bioland ist damit der Pionier der Branche. 2018 wurde beim Bio-Verband ein neues Gastronomie-Konzept eingeführt, das die Partnerbetriebe – je nach Bioanteil – mit den Status Gold, Silber und Bronze kennzeichnet. Ab einem Anteil von 90 Prozent wird der Gold-Status vergeben. Wie die Zertifizierung funktioniert und wer die Einhaltung kontrolliert, ist [hier](#) nachzulesen. Alle weiteren Informationen zum Gastronomie-Konzept gibt es [hier](#). Was Bioland-Gastronom*innen zum Klimaschutz beitragen und ob man Bio schmecken kann, steht in unserem [Blogartikel](#).

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



Aktuell liegt die Bio-Quote im Außer-Haus-Bereich bei gut einem Prozent. Um zum Bio-Ziel von 30 Prozent bis 2030 beitragen zu können, braucht es Anreize aus der Politik.