



Bio auf Augsburger Stadtmarkt

12.10.2022 | LV Bayern Pressemitteilungen

Das Restaurant „Green Stormanns Bioküche“ ist neuer Biolandpartner in Gold

Französische Bio-Küche auf dem Augsburger Stadtmarkt

Augsburg, 12. Oktober 2022. Französische Galettes, herzhaft-knusprige Buchweizen-Fladen aus der Bretagne, gibt es jetzt in 100% Bio-Qualität auf dem Augsburger Stadtmarkt zu genießen. Frank Stormanns, der Besitzer des neuen Bio-Restaurants, bietet bereits seit 15 Jahren verschiedene regionale Lebensmittel an. Nun hat er mit neuem Konzept komplett auf Bioland-Qualität umgestellt.

„Meine Frau und meine Kinder sind alle absolute Galette-Fans. Im Frankreichurlaub genießen wir sie regelmäßig“, beschreibt Stormanns seine Motivation französischen Flair auf den Augsburger Stadtmarkt zu bringen. Herzhaft gefüllt gibt es sie zum Beispiel mit fermentiertem Gemüse, Portobello-Pilz oder hausgemachtem Schinken – alles in Bio-Qualität.

Ein nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln ist dem gebürtigem Aachener schon immer ein Anliegen. Bei ihm wird alles verarbeitet, von „Nose-to-Tail“. „Viele Gastro-Kolleg:innen haben gestutzt, dass ich hier alles auf Bio umstelle. Aber mir war klar: Wir können nur so weitermachen, wenn wir unsere Lebensgrundlagen erhalten möchten“, so Stormanns. Neben der Umstellung auf Bio stand auch der Umbau hin zu einem modernen Gastraum an, wo er neben den herzhaften Galettes auch süße Crepes serviert.

Erster Augsburger Bioland-Gastronomiepartner auf dem Augsburger Stadtmarkt

In der Küche verwenden Frank Stormanns und sein Team zu 100% Bio-Zutaten. Damit ist er in Augsburg der erste Bioland-Gastronomiepartner in Gold auf dem Stadtmarkt. „Wir arbeiten zu 100 Prozent mit ökologischen Lebensmitteln, das heißt wir kaufen ausschließlich Bio-Zutaten“, so Stormanns.

Überreicht wurde das Gold-Zertifikat von Thomas Lang und Oliver Alletsee, Landesvorsitzende von Bioland Bayern, sowie von Eva-Maria Huber, Bioland-Beraterin für die Außer-Haus-Verpflegung: „Das neue Konzept hin zu französischen Spezialitäten in Verbindung mit 100% Bio-Zutaten ist ein großartiger Mehrwert für den Augsburger Stadtmarkt und Bioland“, so Alletsee.

Biolandpartner mit Gold-Status

Durch die jährliche Bio-Kontrolle und das Bioland-Zertifikat dokumentiert das Restaurant 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, Frische und faire Lieferbeziehungen“, so Huber, die dem Restaurant auch mit Know-How und Erfahrung zur Seite steht.

Bioland als Partner in der Außer-Haus-Verpflegung

Grundlage für eine Bioland-Partnerschaft ist eine Zertifizierung nach der EG-Öko-Verordnung. Das Bioland-Gastrokonzept 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

Zum Bioland-Verband

Bioland ist der bedeutendste Verband für ökologischen Landbau in Deutschland und Südtirol. Rund 10.000 Betriebe aus Erzeugung, Herstellung und Handel wirtschaften nach den Bioland-Richtlinien. Bayern ist mit 3000 organisch-biologisch wirtschaftenden Betrieben und 380 Partnerbetrieben in Verarbeitung und Handel die mitgliederstärkste Bioland Organisation in Deutschland.

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

