



Kontrollierte Qualität bis zum letzten Bissen

Ob der Italiener um die Ecke oder der Caterer, der das Kita-Essen bringt - immer mehr Gastrobetriebe bieten Speisen in Bioqualität an. Dass auch wirklich Bio drinsteckt, wo Bio draufsteht, dafür soll die Bio-Zertifizierung in der Gastronomie sorgen. Doch wer kontrolliert das und was steckt eigentlich dahinter? Wir haben Experten befragt.

Was ist die Bio-Zertifizierung? In Deutschland gibt es seit 2002 Vorgaben zur Verwendung von Bio in der Gastronomie. Das ist nicht in der EG-Ökoverordnung geregelt. Die Mitgliedsländer müssen selbst Richtlinien dafür erlassen. Deutschland ist in der EU aktuell das einzige Land, das eine Richtlinie zur Bio-Zertifizierung erlassen hat. Was wird zertifiziert? Schwerpunkte sind der Bio-Wareneinsatz, die Verarbeitung und die Kennzeichnung gegenüber den Kunden. Sobald ein Gastronom das Wort Bio in seiner Auslobung verwendet, ist er kontrollpflichtig. Jegliche Verwendung von Bio oder gleichwertigen Verwendungen wie Öko verursacht diese Kontrollpflicht. Was hat es mit der Bioland Gastro-Zertifizierung auf sich? Für den Verbraucher ist nicht gut ersichtlich, wie viel Bio ein biozertifizierter Betrieb tatsächlich führt. Mit der Bioland-Zertifizierung kann auf den ersten Blick gesehen werden, wie hoch der Bioanteil ist, und zwar in drei Stufen: Bronze 30 Prozent, Silber 60 Prozent, Gold 90 und mehr Prozent. Außerdem zeigt die Bioland-

Zertifizierung, dass der Betrieb auf regionale Verbandsware Wert legt.



"Da, wo Bioland draufsteht, steckt auch Bioland drin und nicht nur EG-Bio", erklärt Eva-Maria Huber, Köchin und Bioland-Gastroberaterin. Neben dem Gesamt-Bioanteil entscheidet sich der Gastronom für mindestens zwei von fünf Produktgruppen, zum Beispiel Gemüse/Obst, Fleisch, oder Molkereiprodukte, wo mindestens ein Viertel in Bioland- oder Verbandsware umgesetzt wird. Das erhöht in diesen Warengruppen den Standard deutlich gegenüber einer einfachen Bio-Zertifizierung. Wie wird das für den Gast transparent gemacht? Es gibt drei Möglichkeiten der Kennzeichnung: Das 100-prozentige Bio-Gericht. Bei beispielsweise Nudelsalat müssen alle Komponenten - von den Nudeln über die Sahne, Gurken, Petersilie bis hin zu den Gewürzen, Ölen und Essigen - bio sein. Bei einem Schweinebraten muss auch das Bratenfett bio sein. Auslobung einzelner Bio-Zutaten: In einem Gemüsegratin mit Bio-Möhren kann der Gast Bio-Möhren erwarten, der Rest darf konventionell erzeugt sein. Bio-Rohstoffauslobung: Das schließt eine Rohstoffgruppe ein, wie bei "Alle von uns verwendeten Salate sind in Bioqualität".

Jeder Betrieb, der zertifiziert ist, hat außerdem eine Kontrollnummer, die der Gastronom in der Speisekarte, auf dem Speiseplan zusammen mit dem Ökozeichen oder auf der Internetseite des Betriebes veröffentlichen muss. Wer kann sich zertifizieren lassen? Das reicht von der Hofgastronomie, also Hofcafé und -Bistro, über Restaurants und Hotels bis zu Schulen und Kitas und deren Caterings, aber auch Betriebsgastro wie Mensen oder Kantinen. Dies gilt auch für die Bioland-Zertifizierung. Die größten Bio-Umsatzbringer sind Betriebskantinen. Laut Günter Blodig von der Kontrollstelle ABCert aus Augsburg wächst aber auch die Zahl der Schausteller: "In München auf dem Oktoberfest und dem Christkindlmarkt haben wir allein 120 Schausteller, die Bio anbieten, angefangen bei der Mandelbraterei über Metzger bis hin zu Imbissbuden."

Zur Person

Eva-Maria Huber ist ausgebildete Köchin und



Ernährungswissenschaftlerin und betreut als Beraterin für Außer-Haus-Verpflegung Kitas, Schulen, Cateringbetriebe, Restaurants und Hotels. Zu ihren Kernkompetenzen gehören Fragen wie: Wo bekomme ich die Waren her? Wie schaffe ich die Zertifizierung? Wie bediene ich ausgewählte Produktgruppen in der Qualität und Menge, in der ich sie brauche? Aber auch die Transparenz und Information gegenüber dem Gast gehört zu ihrem Beratungsangebot.

Wie läuft so eine Zertifizierung ab? Möchte ein Betrieb sich dem Bioland-Gastrokonzept anschließen, schaut sich zunächst ein Berater den momentanen Wareneinsatz an und erarbeitet gemeinsam mit dem Gastronom, wo Lieferanten oder Waren gewechselt werden müssen, um sowohl die EG-Bio-Zertifizierung als auch die Bioland-Vorgaben zu erfüllen. Anschließend beauftragt der Betrieb eine unabhängige Kontrollstelle wie die ABCert mit der EG-Bio-Zertifizierung. Dort werden Bio-Rohstoffbezug, Verarbeitung und Auslobung besprochen und im Rahmen einer Betriebsbeschreibung dokumentiert. Dann wird geprüft, ob alle Biozertifikate der Lieferanten vorliegen. Anschließend gleicht der Kontrolleur den Warenfluss ab: Steht zum Beispiel Bio-Pasta auf der Karte, muss diese auch im Lager vorhanden sein. Ist die Ware bereits verarbeitet und verkauft worden, muss er das anhand von Lieferscheinen oder Rechnungen nachvollziehen können. Im nächsten Zug erfolgt die Bioland-Zertifizierung. Teil dessen ist der Bioland-Warenbogen, der zeigt, wie viel Bioland- und Bioanteil bereits im Betrieb umgesetzt wird und wo noch Änderungen stattfinden können. Hier legt der Gastronom auch fest, in welchen Warengruppen er sich für mindestens 25 Prozent Bioland-Ware entscheidet. Ob wirklich so viele Bioland-Produkte in den jeweiligen Warengruppen eingesetzt werden wie vereinbart, kann parallel zur EG-Biokontrolle von der beauftragten Kontrollstelle überprüft werden. Im Anschluss an jede Kontrolle bekommt der Gastronom einen ausführlichen Bericht, der mit dem Kontrolleur besprochen wird. So kann der Betrieb sich verbessern und seine Prozesse anpassen. Wie oft wird kontrolliert? Mindestens einmal im Jahr per angekündigter Regelkontrolle. Die Kontrolldichte richtet sich nach der sogenannten Risikoeinstufung. Diese ist abhängig von der Komplexität des Betriebs, vom Umsatz mit Bio und ob bereits Abweichungen festgestellt wurden. Wenn ein Betrieb zum Beispiel hohe Marktbedeutung hat, also einen hohen Umsatz erzeugt, kommt er in die Risikostufe 3. Dann wird zusätzlich zur jährlichen Regelkontrolle

einmal im Jahr unangekündigt kontrolliert. Außerdem gibt es die Möglichkeit - und das ist in manchen Bundesländern auch Pflicht -, dass die Kontrolle unangekündigt stattfindet.

Zur Person



Foto: privat

Günter Blodig arbeitet seit 1992 bei der Öko-Kontrollstelle ABCert, ist dort stellv. Leiter und betreut mit seinem Team 5000 Kunden aus Landwirtschaft, Verarbeitung und Gastronomie. Die ABCert kontrolliert nicht nur EG-Bio, sondern 65 bis 70 verschiedene Standards, so auch (internationale) Verbandsware. Vergleichbar mit dem TÜV sind Kontrollstellen wie die ABCert je nach Bundesland entweder vom Staat privatrechtlich beauftragt oder hoheitlich beliehen. Das heißt, der Staat überträgt Aufgaben an privatrechtliche Organisationen, behält aber weiterhin die Aufsicht über deren Arbeit. Jede Zertifizierungsstelle ist akkreditiert und wird von verschiedensten Stellen überprüft, zum Beispiel in Bayern von der Landesanstalt für Landwirtschaft. Das Bio-Kontrollverfahren ist im Lebensmittelbereich das umfangreichste, es gibt kein vergleichbares Verfahren, das in dieser Regelmäßigkeit durchgeführt wird.

Was sind die häufigsten Abweichungen und welche Folgen hat das? Den häufigsten Fehler beobachtet Günter Blodig bei der Warenkontrolle: "Der Gastronom bestellt bio, der Händler liefert konventionell, das wird bei der Wareneingangskontrolle nicht genau genug geprüft, die Ware wird verarbeitet und wird als bio ausgelobt", berichtet er. Solche Fehler müssen von der Kontrollstelle aufgenommen und an die Behörde gemeldet werden. Welche Fehler gemeldet werden müssen, ist klar geregelt. Nach dem Ökolandbaugesetz in Deutschland wird ab einem bestimmten Grad des Verstoßes ein Bußgeldverfahren eingeleitet. Die Behörde bekommt auch alle Kontrolltermine mitgeteilt und kann bei jeder Kontrolle nachhaken. "Aus langjähriger Erfahrung kann ich sagen, dass 99 Prozent aller Kontrollen, die wir durchführen, in Ordnung sind. Schwerwiegende Abweichungen bewegen sich im Promillebereich", so Blodig. Was ist die größte Herausforderung für den Betrieb? "Das ist wirklich eine Einstellungssache. Der Gastronom muss die Umstellung wollen", sagt Bioland-Beraterin Eva-Maria Huber, "in der Beschaffung, da ich in kleineren Strukturen arbeite, die Lebensmittel sind anders in der Abpackung, im Handling." Das kann Blodig bestätigen: "Der

Küchenchef muss absolut von der Sache überzeugt sein, es aus wirtschaftlichen Zwängen zu machen, ist meist zum Scheitern verurteilt." Die Mitarbeiter in der Küche und im Service sollten gut geschult sein und Hintergrundwissen haben, wo die Unterschiede zwischen Bio und konventionellen Lebensmitteln sind. "Dann klappt auch die Umstellung", so der Kontrollexperte. Welche Herausforderungen bringt speziell die Umstellung auf den Bioland-Standard mit sich? Wenn regional und saisonal gekocht wird, muss der Koch handwerklich anders damit umgehen. Durch Regionalität und Saisonalität kann der Betrieb auch den Mehrpreis, den er durch Bio-Lebensmittel hat, auffangen. In der Saison sind die Lebensmittel günstiger, und der Unterschied zu konventionellen Lebensmitteln ist viel geringer.
