

Pressemitteilung

Hier ist gemeinsames Anpacken gefragt!

Deutschlands BIOSpitzenköche diskutieren nachhaltige Gastro-Trends mit Oberbürgermeisterin Stefanie Seiler in Speyer

Speyer, 19. November 2019 Kann man auch in der Küche etwas fürs Klima tun? Das fordern jedenfalls die Expertinnen und Experten der BIOSpitzenköche. Sie sind eine Initiative im Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) und setzen sich für mehr Bio in der Gastronomie und in der Außer-Haus-Verpflegung ein. Vierzehn ihrer 20 Mitglieder aus ganz Deutschland diskutierten mit Oberbürgermeisterin Stefanie Seiler bei Gastgeber Stefan Walch, BIOSpitzenkoch im Hotel Alt Speyer, unter anderem darüber, was in Restaurants, Kantinen und Großküchen mehr für Klima- und Umweltschutz getan werden kann. Denn, die Erfahrung der in Speyer versammelten Meister-, Chef-, und Sterneköche zeigt, dass sich immer mehr Gäste nachhaltige Gastro-Konzepte mit regionalen, saisonalen und Produkten in Bioqualität wünschen. „Das ist eine super Chance für Gastronominnen und Gastronomen in Speyer, in Rheinland-Pfalz und überall in Deutschland“, so Speyers Oberbürgermeisterin Stefanie Seiler. „Gut zu essen und zu trinken hat bei uns Tradition. Wir Pfälzerinnen und Pfälzer lieben unsere regionalen Spezialitäten. Und wenn diese so ökologisch wie möglich produziert und verarbeitet werden, schmeckt es umso besser.“

Überzeugung, Leidenschaft und Öko-Aktionspläne

„In der Gastronomie gibt es viele Bewegungen, die auf eine Ernährungswende hinarbeiten und entsprechende Konzepte etablieren. Es ist aber ein Thema, dass sich nicht allein von einer Branche, Partei oder einem Verband umsetzen lässt. Bildung, Politik, Verbraucher, Medien, Organisationen: Hier ist gemeinsames Anpacken gefragt“, wünscht sich Restaurantchef Sebastian Junge aus Hamburg. Genau dort setzt zum Beispiel der Öko-Aktionsplan Rheinland-Pfalz an. Sein Ziel ist es, den Ökolandbau in Rheinland-Pfalz auf 20 Prozent auszubauen. Einer seiner Bausteine setzt auf die Berufsausbildung für die Gastronomie. Künftig sollen Kenntnisse über die Produktion und die Verarbeitung ökologischer Produkte stärker in den Berufsschulunterricht integriert werden. „Wir setzen auf Überzeugung auf Bio“, so Gastgeber Stefan Walch. „Nicht jeder BIOSpitzenkoch hat seine Karriere mit Bio gestartet, sondern ist, so wie, ich aus der Erfahrung und im Umgang mit Qualität und Geschmack von Lebensmitteln dahin gekommen. Wenn wir mehr Bio in der Gastronomie wollen, ist neben Überzeugung und Leidenschaft, die Aus- und Weiterbildung junger Küchenprofis genau der richtige Weg.“

Wissen und Vertrauen - von Anfang an

Ernährungscoach und Bioberater Dr. Harald Hoppe richtete sich direkt an Oberbürgermeisterin Stefanie Seiler: „Ich wünsche mir Impulse und Akzente von kommunalen und politischen Entscheidungsträgern für mehr Bio in Kindergärten und Grundschulen.“ Dazu Oberbürgermeisterin Seiler: „Mir ist wichtig, dass Kinder erleben können, wie frische und gesunde Lebensmittel wirklich schmecken. Wie schmeckt zum Beispiel eine Himbeere zur Himbeerzeit? Da müssen auch kommunale Arbeitgeber entscheiden, wie viele Mittel zur Verfügung gestellt werden und das so, dass auch alle daran teilhaben können.“

Mehr Bioköchinnen und Bioköche für Stadt und Land

Der Öko-Aktionsplan in Rheinland-Pfalz ist eines von vielen Konzepten, den ökologischen Landbau in Deutschland zu fördern. Auch die Bundesregierung hat das Ziel, den Anteil des ökologischen Landbaus in Deutschland bis 2030 auf 20 Prozent zu erhöhen. Daher fördert das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) die Forschung, die Information und die Aus- und Weiterbildung vom „Acker bis auf den Teller“ und auf allen Ebenen des ökologischen Landbaus in Deutschland. „Mehr Bioköchinnen und Bioköche sind für jede Stadt und jede Region ein Gewinn“, so Elmar Seck vom BÖLN. „Mehr Bio in der lokalen Gastronomie, das bedeutet mehr Bio von regionalen Bauernhöfen. Mit entsprechend positiven Folgen für die wirtschaftliche Entwicklung und für den Natur-, Klima, und Umweltschutz.“

Kontakt

Presseteam der BIOSpitzenköche

i.A. der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

Sabine Jörg

Bergstraße 34, 50321 Brühl

Fon: 0 22 32 – 76 99 796

Fax: 0 22 32 – 76 99 795

sabine.joerg@feingruen.de oder info@biospitzenkoeche-blog.de

Weitere Informationen:

Die BIOSpitzenköche

- Internet: www.bio-spitzenkoeche.de
- Ihr Blog: www.biospitzenkoeche-blog.de
- Instagram: @biospitzenkoeche, Facebook: @biospitzenkoeche
- BIOSpitzenkoch Stefan Walch in Speyer: www.gewoelbekeller-speyer.de

Essen außer Haus: Bio wird gut angenommen - Das Ökobarometer 2018

- Regelmäßige Umfrage des Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zum Konsum von Biolebensmitteln in Deutschland www.oekolandbau.de/landwirtschaft/biomarkt/zahlen-zum-deutschen-biomarkt/oekobarometer/

Wie starten? Förderung und Beratung künftiger Bioköchinnen und Bioköche

- www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung

Zum Hintergrund:

Die BIOSpitzenköche sind eine Initiative im Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Das BÖLN unterstützt im Kontext der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau (ZöL) das Nachhaltigkeitsziel der Bundesregierung, den Anteil des ökologischen Landbaus in Deutschland bis 2030 auf 20 Prozent zu erhöhen. Es wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finanziert und in der BÖLN-Geschäftsstelle in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) in Bonn umgesetzt. **Informationen unter:** BÖLN www.bundesprogramm.de und Informationsportal Ökolandbau.de: www.oekolandbau.de