

Pressemitteilung

Wenn Klimaschutz auf der Speisekarte steht Der 18. Juni ist Tag der nachhaltigen Gastronomie

Bonn, 14. Juni 2022 – Am 18. Juni ist „Tag der nachhaltigen Gastronomie“. 2016 wurde er von den Vereinten Nationen ins Leben gerufen. In den Küchen der Deutschen ist Nachhaltigkeit eine wichtige Zutat. Doch lassen sich nachhaltige Konzepte auch in der Gastronomie erfolgreich umsetzen? Wie es funktionieren kann, zeigen beispielhaft die „BIO-Spitzenköche,“ eine Initiative im Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).

Nachhaltig erzeugte Lebensmittel sind den Deutschen wichtig: Acht von zehn Befragten geben bei der Umfrage zum Öko-Barometer 2021 (BMEL) an, Bio-Produkte zu kaufen. 93 Prozent von ihnen legen Wert auf die regionale Herkunft ihrer Lebensmittel und wollen so regionale Betriebe unterstützen. Mehr als jede und jeder Zweite achtet auf das Tierwohllabel (55 Prozent), das Siegel für nachhaltige Fischerei (56 Prozent) und „Fairer Handel“ (57 Prozent). Das zeigt der Ernährungsreport 2021 der Bundesregierung. Doch wie sieht es aus, wenn die Menschen sich auch außer Haus nachhaltig ernähren wollen? Mehr als 17 Millionen Menschen in Deutschland essen täglich in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (DGE). Allerdings, der Anteil von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung liegt bei nur rund 1,3 Prozent (BÖLN/oekolandbau.de).

Das will die Initiative der „Bio-Spitzenköche“ ändern. Die bundesweit 25 Bio-Küchenchefinnen und -Küchenchefs sind Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Elmar Seck vom BÖLN: *„Die Außer-Haus-Verpflegung ist ein Schlüsselfaktor für die Nachhaltigkeit gastronomischer Wertschöpfungsketten. Hier entsteht die Nachfrage, die Veränderung bewirkt. Nachhaltige Gastronomie will mehr als Verpflegung: Sie steht für kulinarische und handwerkliche Kultur, die Ressourcen erhält, um zukunftsfähig zu bleiben. Dafür stehen die Bio-Spitzenköchinnen und -köche“*. Mit ihren gastronomischen Konzepten wollen die „Bio-Spitzenköche“ zeigen, dass Nachhaltigkeit für die Gastronomie auch ein Erfolgsfaktor ist.

Erfolgsfaktor Nachhaltigkeit: „Bio ist die Basis“

In ihren zum Teil mehrfach ausgezeichneten Restaurants, in der Gemeinschaftsverpflegung für Kitas, Spezialkliniken, in ihren Kochschulen und -kursen kochen die Bio-Küchenchefinnen und -chefs der Initiative nahezu ausschließlich mit Bio-Lebensmitteln. Betriebe, die bio-zertifiziert sind, können das auf ihrer Speisekarte ausloben. Auf der Website des Betriebs kann die Zertifizierung zusätzlich, transparent für Gäste und Kunden, mit Angabe der Öko-Kontrollstellenummer und der Öko-Kontrollstelle ausgewiesen werden. Elmar Seck: *„Die Bio-Zertifizierung steht für geprüfte,*

qualitativ hochwertige Produkte aus ökologischem Anbau. Gastronomische Betriebe zeigen damit, dass sie sich nachweislich für Klima-, Umwelt- und Tierschutz entschieden haben. Die Zertifizierung ist ein Alleinstellungsmerkmal. Für Gäste und auch für junge Menschen, die ein entsprechendes Arbeitsumfeld in der Gastronomie suchen.“ In ihren Betrieben setzen die Bio-Spitzenköchinnen und -köche viele weitere Aspekte nachhaltiger Betriebsführung um. Gastronominnen und Gastronomen, die über eine Umstellung nachdenken, können sich auf Anfrage persönlich mit ihnen darüber austauschen.

Aus der Praxis: Nachhaltigkeit ist Bio – und mehr

Die Bio-Spitzenköche Andrea und Marcello Gallotti halten mit ihrem Restaurant „erasmus“ in Karlsruhe im dritten Jahr den „Grünen Stern“ des Guide Michelin. Der „Grüne Stern“ zeichnet seit 2020 herausragende, nachhaltige gastronomische Konzepte aus. 61 deutsche Restaurants haben 2022 die Auszeichnung erhalten, darunter vier weitere Mitglieder der Vereinigung.

Andrea Gallotti erklärt: *„Bio ist die Basis. Darüber hinaus verwenden wir immer das ganze Tier, ausschließlich von einem Bio-Hof der Region. Wir bezahlen unsere Mitarbeitenden fair, oft über Tarif. Seit diesem Jahr sind wir außerdem ein inklusives Team. Und ihr Tischwasser erhalten Gäste bei uns kostenlos“.* Einen weiteren Aspekt nennt Mayoori Buchhalter, Inhaberin der Biogourmetclub Kochakademie in Köln: *„Regionalität und Saisonalität heißt für uns auch einmachen und einkochen. Wir fermentieren Blätter und Stile von Kohlrabi, Schalen von Rote Bete oder gerettetem Gemüse und kochen aus Schalen und Gemüseresten unsere Gemüsebrühe. Alles wird verwertet.“* Bio-Spitzenkoch Ottmar Pohl Hoffbauer, Küchenchef der Kita „Am Alex“ in Berlin ergänzt: *„Mit unserer vegetarischen Küche erkennen wir die Vielfalt unserer Familien an und verhindern, dass Kinder auf Grund politischer, kultureller, religiöser oder sozialer Zugehörigkeit Ausgrenzung erfahren.“*

Bio-Gastronomie und Nachhaltigkeit: Nachhaltigkeitsziele der UN

17 Nachhaltigkeitsziele haben die Vereinten Nationen definiert. Nachhaltige Gastronomie betrifft Ziele wie: Klimaschutz, sauberes Wasser, nachhaltigen Konsum und Produktion, menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum, Leben unter Wasser und an Land, Gesundheit und Wohlergehen. Für Bio-Restaurants bedeutet das Schutz von Tieren, Natur, Böden und Wasser. Ihre Betriebe schaffen Arbeitsplätze. Kurze Lieferwege von regionalen Bio-Höfen zum Restaurant schonen das Klima, es werden weniger Verpackungen gebraucht. Ihre Gäste schmecken kulturell in der Region verwurzelte, saisonale und oft ausgefallene alte Gemüse- und Obstsorten. Über den engen Kontakt zu ihren Lieferbetrieben erhalten die Gastronominnen und Gastronomen wichtiges Ernährungswissen zum Beispiel zu natürlichen Kreisläufen oder dem Tierwohl. Das gilt auch für die Verarbeitung und Verwertung regionaler Spezialitäten, der Zubereitung von „Leaf to Root“ und „Nose to Tail oder von Kalb-, Lamm- und Zickleinfleisch von Bio-Milchbetrieben.

Die Pressenmappe der BIOSpitzenköche zum Tag der nachhaltigen Gastronomie mit Rezepten, Rezeptfotos und passenden Zitaten der BIOSpitzenköche finden Sie auf ihrem Blog unter:

<https://biospitzenkoeche-blog.de/presse/>

Die BIOSpitzenköche - mehr Informationen:

Ihr Blog: www.biospitzenkoeche-blog.de,

Ihre Website: www.bio-spitzenkoeche.de

Auf Instagram: @biospitzenkoeche & Facebook: @BIOSpitzenkoeche

Kontakt

Elmar Seck, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

Tel.: +49 (0) 22 8 99 68 45 - 2926

Fax: +49 (0) 30 1810 6845 - 2907

E-Mail: elmar.seck@ble.de

Pressekontakt:

Sabine Jörg, Telefon: 02232 / 7699796

Bettina Stein Telefon: 0228 / 94375567

Presseteam der BIOSpitzenköche im Auftrag des BÖLN

info@biospitzenkoeche-blog.de

Zum Hintergrund:

Die BIOSpitzenköche sind Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN), initiiert und finanziert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Das Bundesprogramm unterstützt im Rahmen der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau (ZöL) das Nachhaltigkeitsziel der Bundesregierung, den Anteil der ökologisch bewirtschafteten Fläche bis zum Jahr 2030 auf 30 Prozent zu erhöhen. Mehr Informationen: www.oekolandbau.de und www.bundesprogramm.de

Quellen/Links/Infos

- **Öko-Barometer 2021:** <https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/oekobarometer-2021.html>
- **Ernährungsreport 2021:** <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrungsreport2021.html>
- **DGE Gemeinschaftsverpflegung:** <https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/nachhaltige-ernaehrung/gemeinschaftsverpflegung/>
- **Besser essen in Kantinen und Mensen:** https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/479/publikationen/uba_fb_besser_essen_bf.pdf
- **Initiativen für mehr Bio in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV)** <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/bund-und-laender/initiativen-fuer-mehr-bio-in-der-ahv/>
- **Die Grünen Sterne des Guide Michelin:** <https://guide.michelin.com/de/de/article/michelin-star-revelation/die-grunen-sterne-des-guide-michelin-deutschland-2022>
- **Ernährung und Klimaschutz:** <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum>