BÖLN
Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft

Bio SPITZENKÖCHE
kochen. genießen. bewahren.

Pressemitteilung

Wenn der 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. Nachhaltigkeit ist in den Küchen der Deutschen eine wichtige Zutat. Doch wo finden Menschen, die sich auch in Kantinen oder Restaurants nachhaltig ernähren wollen, entsprechende Angebote?

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? Täglich essen mehr als 17 Millionen Menschen in Deutschland in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (DGE). Der Anteil von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung liegt allerdings bei nur rund 1,3 Prozent (BÖLN/oeklolandbau.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: *„Bio ist Teil nachhaltiger Gastronomie. Wo mit Bio gekocht wird, steht auch der Schutz von Klima, Umwelt und der Tiere auf der Speisekarte"*. In ihren zum Teil mehrfach ausgezeichneten Restaurants, in der Gemeinschaftsverpflegung von Kitas, Spezialkliniken, in ihren Kochschulen und -kursen kochen die Bio-Küchenchefinnen und -Küchenchefs der Initiative nahezu ausschließlich mit Bio-Lebensmitteln.

Nachhaltigkeit ist Bio – und mehr

Nur Betriebe, die bio-zertifiziert sind, dürfen das auf ihrer Speisekarte ausloben. Nachweis dafür sind zum Beispiel das Bio-Siegel und die Öko-Kontrollstellennummer. 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 Initiative. *Andrea Gallotti sagt: „Bio ist die Basis. Darüber hinaus verwenden wir immer das ganze Tier von einem Bio-Hof der*

Region. Wir bezahlen unsere Mitarbeitenden fair, oft über Tarif und sind seit diesem Jahr ein inklusives Team.“ Mayoori Buchhalter, Inhaberin der Biogourmetclub Kochakademie in Köln nennt einen weiteren Aspekt: *„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.“*

Exklusiv zum Tag der nachhaltigen Gastronomie: Menü-Rezepte der Bio-Spitzenköche

Die vier Kochprofis haben zum Tag der nachhaltigen Gastronomie ein gemeinsames Menü aus ihren gastronomischen Bereichen kreiert: Bio-Fine-Dining-Rezepte von Andrea und Marcello Gallotti, vegane Rezepte von Mayoori Buchhalter und Rezepte für Kinder von Kita-Küchenchef Ottmar Pohl-Hoffbauer. Die Rezepte sind zum „Tag der nachhaltigen Gastronomie“ am 18. Juni 2022 auf dem Blog der Bio-Spitzenköche veröffentlicht (www. biospitzenkoeche-blog.de).

Was kann die Bio-Gastronomie für Nachhaltigkeit erreichen?

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. Nachhaltige Gastronomie schafft Arbeitsplätze. Kurze Lieferwege von regionalen Bio-Höfen zum Restaurant schonen das Klima, es werden weniger Verpackungen gebraucht. Gäste schmecken kulturell in der Region verwurzelte, saisonal verwendete und oft ausgefallene alte Gemüse- und Obstsorten. Über enge Kontakte zu Bio-Bäuerinnen und -Bauern erhalten nachhaltig arbeitende Gastronominnen und Gastronomen wichtiges Ernährungswissen zum Beispiel zu natürlichen Kreisläufen oder dem Tierwohl. Das gilt auch für die Zubereitung von „Leaf To Root“ und „Nose To Tail“ sowie regionaler Spezialitäten oder die Verarbeitung von Kalb-, Lamm- und Zickleinfleisch von Bio-Milchbetrieben.

Die Pressenmappe zum Tag der nachhaltigen Gastronomie mit Rezepten, Rezeptfotos und passenden Zitaten zum Menü 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/ernaehrungsreport-ueberblick.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/