

Presseinformation

EU Organic Day: Gastronomie für mehr Bio-Landwirtschaft

Aus der Praxis: Bio-Küchenchefinnen und -chefs informieren über die Vorteile der direkten Zusammenarbeit mit Bio-Erzeugerinnen und Erzeugern – auch vor dem Hintergrund der aktuellen Preisentwicklung.

Der 23. September ist EU-Tag der ökologischen Landwirtschaft. Er soll für die ökologische Produktion sensibilisieren und ihre Schlüsselrolle beim Übergang zu nachhaltigen Lebensmittelsystemen verdeutlichen. Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung spielen dafür eine zentrale Rolle.

Bonn, 16. September 2022. Der „EU Organic Day“ ist Teil des EU-Aktionsplans zur Förderung der Bio-Produktion. Sein Ziel ist: EU-weit 25 Prozent Öko-Anbaufläche bis 2030. 30 Prozent Öko-Landbau bis 2030, das will die Bundesregierung. „Die Gastronomie spielt eine Schlüsselrolle für die nachhaltige Lebensmittelerzeugung“, so Elmar Seck vom Bundesprogramm Ökologischer Landbau. „Umgekehrt zeigt sich: Die direkte Zusammenarbeit mit Bio-Erzeugerinnen und -Erzeugern nutzt auch der Gastronomie. Langfristige, persönliche Lieferbeziehungen geben Stabilität auch in Bezug auf Preisschwankungen.“ Für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung bietet das Bundesprogramm Informationen, Weiterbildung und Praxiswissen vom Einstieg in und Einkauf für die Bio-Küche bis zum Betriebsmanagement. So zum Beispiel von den Küchenchefinnen und -chefs der BÖL-Initiative „Die Bio-Spitzenköche“.

Kita-Gemeinschaftsverpflegung: Alles direkt von Bio-Höfen

Ottmar Pohl-Hoffbauer, Bio-Spitzenkoch und Küchenchef der Kindertagesstätte MaHaLo am Alex in Berlin, erhält die Bio-Ware für täglich rund 120 Mahlzeiten direkt von Erzeugenden aus dem Berliner Umland. Mit einigen arbeitet er seit über zehn Jahren zusammen: „Uns verbindet das handwerkliche, menschliche. Preise verhandeln wir fair und transparent. Die aktuellen Preise sind für alle schwierig. Allerdings ist der Preissprung bei Bio deutlich geringer. Grundsätzlich entfallen mit dem Einkauf ab Hof viele Kosten, zum Beispiel für Zwischenhandel, Transport oder Verpackung“, erklärt Pohl-Hoffbauer. Für ihn hat der direkte Kontakt weitere Vorteile: „Bei einem Engpass kommt schon mal jemand nachts um 23:00 Uhr und liefert frische Ware. Umgekehrt können meine Lieferbetriebe mit mir langfristig, nicht nur von Saison zu Saison planen. Das bedeutet Kontinuität und Sicherheit – auch bei Preisen.“

Bio-fine-dining-Restaurant: Handel ist Bereicherung für gastronomische Kultur

2022 ist das nachhaltige Bio-fine-dining Konzept von Andrea & Marcello Gallotti im „erasmus“ in Karlsruhe schon im dritten Jahr mit einem „Grünen Michelin-Stern“ ausgezeichnet worden. Für ihre moderne italienische Küche beziehen sie neben Produkten ihrer Region auch Bio-Ware von Betrieben aus Italien und ganz Europa. „Wir schätzen die enorme gastronomisch-kulturelle Vielfalt in Europa. Die authentischen Produkte für unser Restaurant beziehen wir von kleinbäuerlichen Produzentinnen und Produzenten, das ist gut für ihre Lebensmittelsysteme vor Ort. Außerdem funktionieren regionale, kleine Erzeugermärkte unabhängig von Börsen und reagieren bei weitem nicht so extrem auf Preisschwankungen“, so Andrea Gallotti.

100 Prozent Bio-Küche im Bio-Hotel: „Ma hilft anond“

Nina Meyer ist Küchenchefin im Bio-Berghotel Ifenblick im Allgäu. Der Einkauf von 100 Prozent frischer Bio-Zutaten ist auf 1.100 Meter Höhe in Balderschwang nicht einfach. Sie setzt auf Flexibilität: „Unser Liefernetz gewährleistet immer frische Bio-Zutaten für rund 240 wohlschmeckende Bio-Essen am Tag. Manchmal sind es vielleicht nicht die, die ich mir vorgestellt habe. Aber das ist für mich das spannende: Ich muss kreativ und flexibel bleiben.“ Ein faires, kollegiales Miteinander und eine Allgäuer Tradition sorgen für gute Lieferpartnerschaft: „Alle wissen, dass ich nicht in Ohnmacht falle, wenn eine Lieferung nicht klappt. Dafür kann ich Ostersonntag anrufen, weil mir die Eier ausgehen und sie bringen welche. Ma hilft anond, wie wir im Allgäu sagen“.

Bio-Kochakademie: Nachhaltige Strukturen aufbauen, statt Artikellisten ankreuzen

Mayoori Buchhalter, Geschäftsführerin der Biogourmetclub-Kochakademie in Köln bietet IHK-zertifizierte Weiterbildung für Fachleute der Biogourmet-Ernährung. Der persönliche Kontakt zu Bio-Höfen sichert nicht nur die Lieferung hochwertiger Bio-Ware für Kochkurse und ihr Mittagsrestaurant: „Es macht mir Freude, Kontakt zu Menschen zu haben. Denen kann ich Fragen stellen, nicht nur Artikellisten ankreuzen. Ich kann genau sagen, woher meine Lebensmittel kommen – immer mehr Menschen fragen danach.“ Auch bei der Vermarktung profitieren beide Seiten: „Ich mache Werbung für meine Lieferbetriebe, sie machen Werbung für mich. Über unser gemeinsames Anliegen entstehen erst gute Kontakte und dann nachhaltige Strukturen.“

Zum Hintergrund:

„Die BIOSpitzenköche“ sind als Initiative Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL), initiiert und finanziert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Das BÖL 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 und Links:

- **Europäische Kommission:** „EU Organic day“ jährlicher EU-Bio-Tag, EU-Aktionsplan: https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/de/ip_21_4821
- **Bundesprogramm Ökologischer Landbau:** Einstieg in die Bio-Küche, Einkauf, Küchenmanagement, Beratungsangebote, Zertifizierung und mehr <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/>
- **Live erleben: Mit dem Küchenteam auf den Bio-Hof:** <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/ausbildung-weiterbildung/mit-dem-kuechenteam-auf-den-biohof/>
- **Blog der Bio-Spitzenköche:** <https://biospitzenkoeche-blog.de>, **Website:** www.bio-spitzenkoeche.de

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