

## **Bio-Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung**

**Die Bundesregierung hat es sich zum Ziel gesetzt, dass bis zum Jahr 2030 rund 30 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche in Deutschland ökologisch bewirtschaftet werden. Die Verpflegung über Krankenhausküchen, Kitas und Schulen, aber auch über Restaurants, kann zur Erreichung des Ziels einen großen Beitrag leisten, denn mehr als ein Drittel unserer Lebensmittel nehmen wir außer Haus zu uns. Die vom Aktionsbündnis Bioschweinehalter Deutschland (ABD) organisierte Online-Tagung gab durch die Beteiligung von Politik, Kantinen, Verarbeitern und landwirtschaftlichen Betrieben einen Überblick über die aktuelle Situation beim Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung.**

Dr. Karl Kempkens, seit September Leiter eines neu geschaffenen Referats für Ökologische Lebensmittelwirtschaft im BMEL, stellte das Thema Außer-Haus-Verpflegung (AHV) aus Sicht der Bundesregierung vor. Dabei ist die AHV Teil der schon im Jahr 2017 vorgestellten „Zukunftsstrategie ökologischer Landbau“, die jetzt zu einer Strategie der Bundesregierung weiterentwickelt wird. Das Ziel, 30 Prozent Bio in der Fläche zu haben, ist aus Sicht von Kempkens ambitioniert, aber auch möglich. Zu seiner eigenen Überraschung sahen AHV-Experten bei einer Befragung das Ziel zu rund 50 Prozent als erreichbar an. Zur Erhöhung des Bio-Anteils sind schon länger die Maßnahmen „Bio kann jeder“ und „BioBitte“ umgesetzt, die u.a. das Ziel verfolgen das Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche nachhaltiger zu gestalten sowie Informationen für die relevanten Akteure zur Verfügung zu stellen.

---

### Bundesregierung fördert Bio in der Außer-Haus-Verpflegung

---

Ergänzt werden diese Bausteine seit kurzem durch die Förderung der Kantinenberatung, die mindestens 80 Prozent und im Falle von Kitas und Schulen sogar 90 Prozent beträgt. In einem weiteren Schritt ist die Umstellung von Kantinen des Bundes geplant. Vorbildlich sei hier schon die Kantine des Bundesarbeitsministeriums, wie Kempkens aus eigener Erfahrung berichten konnte: „Dort gibt es viele frische Bio-Speisen und den Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der Kantine merkt man die Freude an der Arbeit richtig an.“

Nach einem kurzen historischen Abriss über die Entwicklung von Bio in der AHV, warnte Rainer Roehl, Geschäftsführer von A`Verdis, dass seit etwa 2010 die Gefahr bestehe, „dass Bio durch den Wettbewerb der verschiedenen Aspekte der

Nachhaltigkeit, wie Klimawandel, veganer Ernährung oder artgerechter Tierhaltung an den Rand gedrückt wird“. Auch sei für manche Regionalität „das neue Bio“. Somit sei Bio nur ein Thema und aufgrund der komplizierten Beschaffung von Lebensmitteln und dem hohen Aufwand bei der Zertifizierung auch das komplizierteste. „Bio allein reicht in der AHV nicht“, betonte daher Roehl. Momentan liegt der Bio-Anteil in der AHV unter fünf Prozent. „Es gibt viele Erfolgsbeispiele in allen Segmenten, aber wir haben zu wenig davon“, führte Roehl weiter aus. Dabei nannte er u.a. die Bio-Küche Herdecke mit 5.000 Essen, aber auch einzelne Behördenkantinen mit über 50 % Bio-Anteil. Die Linde AG platziere auch erfolgreich Bio-Fleisch. Aufgrund der komplexen Zertifizierung würden manche Unternehmen auf die Bio-Auslobung verzichten.

---

### Vorbild Dänemark

---

Wichtige Erfolgsfaktoren für Bio in der AHV sind intrinsisch motivierte Inhaber und verbindliche politische Beschlüsse. „So entstanden in Dänemark innerhalb von 10 Jahren 2.200 bio-zertifizierte Küchen“, berichtete Roehl. „Das sind so viele wie es in ganz Deutschland gibt, obwohl unser Land viel mehr Einwohner hat.“ Am Ende zeigte sich Roehl aber optimistisch, denn „Bund, Länder und Kommunen haben die AHV als wichtigen ernährungspolitischen Gestaltungsort entdeckt und investieren aktuell auch mehr Geld“.

Rainer Roehl bezeichnete die klassische Gastronomie als „Sorgenkind“. Dass es funktionieren kann, beweist Ullrich Langhoff, dessen Restaurant „Lippeschlößchen in Wesel schon seit über 20 Jahren bio-zertifiziert ist. Viele Stammgäste, Familien mit Kindern und Veranstaltungen sorgen für eine gute Auslastung. „Gerade unsere niederrheinischen Spezialitäten in Bio-Qualität kommen bei unseren Gästen gut an“, freute sich Langhoff. Die Bio-Anteil liegt mittlerweile bei 60 Prozent, allerdings ist er vorsichtig alles in der Speisekarte zu deklarieren, damit es Prüfungen auch jederzeit standhält. „Den Gästen ist es sehr wichtig, woher es kommt, also von welchen Gärtnern und Landwirten aus der Region die Lebensmittel stammen“, erklärte Langhoff. Der regionale Einkauf direkt bei Landwirten und Gärtnern komme auch der Wirtschaftlichkeit zugute. „Die Authentizität des Umweltgedankens ist für alle spürbar und nachvollziehbar“, sieht der Gastronom sein Restaurant gut aufgestellt.

---

### Kosten für Lebensmittel nur 2 Prozent im Krankenhaus

---

Bio-Lebensmittel spielen in den LWL-Kliniken Münster & Lengerich seit 2004 eine Rolle. „Auslöser war die Zertifizierung nach EMAS, dem Umweltmanagementsystem

der EU, welches das Essen in den Fokus rückte“, erklärte Thomas Voß, kaufmännischer Direktor der Kliniken. Für ihn ist es verwunderlich, wie wenig in Krankenhäusern auf gutes Essen geachtet wird, denn im Krankenhaus haben die Lebensmittel einen Anteil von nur zwei Prozent an den Kosten und seien damit letztlich unbedeutend. „Höherwertige Lebensmittel fahren ein Krankenhaus nicht vor die Wand“, betonte Voß. Mittlerweile beträgt in Münster der Bio-Anteil 30 Prozent und in Lengerich über 20 Prozent, wobei der Kostenanteil für das Essen dennoch nur 1,8 Prozent beträgt. In beiden Küchen wird täglich ein vegetarisches und ein veganes Essen angeboten, am Mittwoch wird komplett auf Fleisch verzichtet. Die eigenen Streuobstwiesen sowie ein Gewächshaus steuern ebenfalls wertvolle Lebensmittel bei.

---

#### Fleisch fast ausschließlich Bio

---

Bis auf das Putenfleisch stammt das gesamte verwendete Fleisch aus Bio-Erzeugung. Regelmäßige Kundenbefragungen belegen ein hohes Maß an Kundenzufriedenheit, wobei artgerechte Tierhaltung an erster und Bio an zweiter Stelle stehe. In Krankenhäusern werde häufig argumentiert, dass bei der kurzen Verweildauer der Patienten und Patientinnen die Qualität des Essens zweitrangig sei. Die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sind jedoch über viele Jahre im Haus tätig und profitierten von gesunder Ernährung. Auch Voß befürwortet, dass die öffentliche Hand mit gutem Beispiel vorangeht und feste Quoten festlegen muss. „Ohne einen gewissen Druck wird es nicht funktionieren“, schloss Voß.

Andreas Sperber ist Geschäftsführer der Biofleisch NRW, einer von rund 100 Landwirten getragenen Genossenschaft in Bergkamen. „Mit 44 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sind wir im Bereich der Fleischverarbeitung ein kleiner Akteur, der dafür aber viel Flexibilität und damit Kundenservice bieten kann“, so Sperber. In den letzten Monaten habe man im Naturkostfachhandel Umsatz eingebüßt, konnte dies aber mit der AHV mehr als kompensieren, so dass Kantinen mittlerweile der zweitwichtigste Kunde sind. „Wir haben uns maschinell darauf eingestellt und können kalibrierte Fleisch- und Wurststücke ebenso wie Convenience-Ware, wie Königsberger Klopse fertig gegart, anbieten“, berichtete Sperber. Wichtig sei dabei auch die Ganztiervermarktung. „Wenn jemand 5.000 Schnitzel möchte, ist es der falsche Kunde.“ Während in Betriebskantinen auch Bio-Schweinefleisch funktioniere, werde es in der Schulverpflegung wegen Schülern und Schülerinnen muslimischen Glaubens meistens komplett herausgenommen.

---

## Ganztiervermarktung ist das Ziel

---

Maik Hanhart bewirtschaftet zusammen mit seiner Frau einen Bioland-Betrieb in Herzebrock-Clarholz „Die LWL-Kliniken in Münster und Lengerich sind ein guter Kunde für uns, weil sie immer das komplette Tier abnehmen“, lobte Hanhart. Außerdem werden eine Wohnungsbaugesellschaft und eine Waldorfschule beliefert. „In der Gastronomie funktioniert es nur, wenn eine Story geliefert wird“, erklärte Hanhart sein Erfolgsrezept. Ein griechisches Restaurant beispielsweise habe als Nische entdeckt, Lebern zu grillen. Bei einer Küchenparty waren die Gäste zunächst bei Würsten ohne Nitritpökelsalz zurückhaltend, weil die Farbgebung ungewohnt war. Als es verstanden worden, lief es problemlos.

Die Teilnehmenden waren von den „tollen Beispielen“ sehr angetan und entsprechend gaben sie bei einer Umfrage zum Schluss an, die Chancen von Bio in der AHV überwiegend mit mittel bis gut zu bewerten. Heinrich Rülfig, Vorsitzender des ABD wies abschließend darauf hin, die Kantinen nicht ausschließlich vegetarisch bzw. vegan auszurichten, da ökologische Landwirtschaft nur in Kreisläufen mit Tieren funktionieren und Gemüse nur mit den Nährstoffen aus dem Dung der Tiere wachsen könne.