BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Nachhaltig Lebensmittel produzieren

Für Köchinnen und Köche der Außer-Haus-Verpflegung

Nachhaltigkeit entlang der Wertschöpfungskette

BIO
nach
EG-Öko-Verordnung

Nachhaltig Lebensmittel produzieren

Herausforderungen einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion – Nachhaltigkeit entlang der Wertschöpfungskette

Inhalt

Für Köchinnen und Köche der Außer-Haus-Verpflegung

Einleitung ... 3
Was sind die Erwartungen des Gastes an eine nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung? ... 3
Was bedeutet Nachhaltigkeit in der Profiküche? ... 3

Wie kann ich meinen Einkauf nachhaltiger gestalten? ... 5
Biodiversität in der Profiküche ... 5
Biologische Lebensmittel in der Profiküche ... 10
Andere Nachhaltigkeitszertifizierungen der Landwirtschaft ... 13
Regionaler Einkauf ... 14
Nachhaltiger Fisch ... 17
Fair gehandelte Lebensmittel ... 18
Tierische Produkte aus artgerechter Haltung ... 18

Nachhaltigkeit in der Profiküche ... 19
Verarbeitung ganzer Tiere ... 19
Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung ... 22
Vegetarisches Speisenangebot ... 23
Umweltzertifizierungen für Profiküchen ... 24
Tipps für eine nachhaltige Küchenpraxis ... 25
Weitere Informationen – Zum Nachlesen ... 26

Einleitung

Was sind die Erwartungen des Gastes an eine nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung?

Gäste erwarten neben der Lebensmittelqualität immer mehr Transparenz und einen Mehrwert beim Essen – das geht von vegetarischen Angeboten bis hin zur Bio-Zertifizierung. Die Herausforderung dabei: diesen Ansprüchen gerecht zu werden und den Gästen zu vermitteln, was Sie als Verpflegungsverantwortlicher im Sinne der Nachhaltigkeit leisten und wie der Gast davon profitieren kann.
In dieser Broschüre möchten wir Ihnen Informationen geben zu Verbraucheransprüchen, Ernährungstrends, Nachhaltigkeitsfakten sowie Tipps zur Erweiterung Ihrer Speisekarte im Sinne der Nachhaltigkeit.

Was bedeutet Nachhaltigkeit in der Profiküche?

Nachhaltigkeit besteht klassisch aus drei Säulen, an denen man sein Handeln anlehnen kann: Ökologie, Ökonomie, Soziales.
Einkauf, Produktion und Verarbeitung, Speiseangebot und Mitarbeiterführung sind hierbei die wichtigsten Einflussfaktoren.

Aber auch weitere Handlungsfelder, wie Gebäudebau, Einrichtung, Technik und Technikeinsatz, Berufskleidung, Umwelt-, Abfall- und Ressourcenmanagement sowie weiterführende soziale Aspekte des Personalmanagements gehören zu einer ganzheitlich nachhaltigen Gastronomie.

Ökologie:

Bei der ökologischen Nachhaltigkeit steht der Umweltschutz an erster Stelle. Hierbei geht es vorrangig um Ressourcenverbrauch bei der Herstellung und Verarbeitung der Lebensmittel sowie bei den Produktionsprozessen und dem Ausstoß klimarelevanter Gase.

Ökonomie:

Der Einsatz von Produktionsfaktoren (Arbeit, Lebensmittel, Kapital) soll effizient sein, das Kapital muss optimal eingesetzt werden. Der Betrieb muss zahlungsfähig bleiben und Investitionen tätigen können. Vermögen und Einkommen müssen langfristig gesichert werden. Ein weiterer Aspekt ist die regionale Wertschöpfung, die durch vertrauensgeprägte Geschäftsbeziehungen mit Landwirten gefördert wird.

Soziales:

Sozial verantwortliches Handeln stärkt die Identifizierung der Mitarbeiter/-innen mit dem Unternehmen und sorgt für Motivation und langjährige Bindung. Eine angemessene Vergütung, die Vereinbarkeit von Familie und Beruf, Chancengleichheit zwischen den Geschlechtern und die Inklusion sind zu verwirklichen. Mit der Ausbildung von neuen Mitarbeitern investiert man in die Zukunft, genauso wie mit Weiterbildungsmaßnahmen für alle. Auch bei der Lieferantenauswahl sollte man diese sozialen Aspekte berücksichtigen, der Einkauf von fair-gehandelten Produkten und die Zahlung angemessener Preise für Rohstoffe sind dabei wichtige Aspekte.

Nachhaltige Ernährung

Für die nachhaltige Ernährung wurden aus den drei Säulen sieben Leitlinien entwickelt. Für den Lebensmitteleinkauf sowie das Speisenangebot kann man daher auf folgende Grundsätze zurückzugreifen. (Koerber und Kretschmer, 2006):

Quelle: Fünf Dimensionen einer nachhaltigen Ernährung, weiterentwickelt nach v. Koerber, Leitzmann, Männle, 2012

- Genussvolle und bekömmliche Speisen anbieten
- Pflanzliche Lebensmittel bevorzugen
- Gering verarbeitete Lebensmittel bevorzugen
- Ökologisch erzeugte Lebensmittel bevorzugen
- Regional und saisonal einkaufen und anbieten
- Unverpackte und umweltverträglich verpackte Produkte einkaufen
- Fair gehandelte Lebensmittel einkaufen

Eine weitere Darstellung zur nachhaltigen Ernährung finden Sie unter:
www.stmelf.bayern.de/nachhaltige-ernaehrung

Wie kann ich meinen Einkauf nachhaltiger gestalten?

Entlang der internen Produktionskette gibt es viele Ansatzpunkte, Ihre Verpflegung nachhaltig zu gestalten. Wesentlich ist dabei das Speisenangebot. Was können Sie tun, um sich mit Ihrem Betrieb nachhaltig zu profilieren?

Biodiversität in der Profiküche

Für die Küche bedeutet biologische Vielfalt ein Mehr an Produkten und Geschmackserfahrungen, für die Umwelt den Erhalt von Tier- und Pflanzenarten.

Hülsenfrüchte (Leguminosen)

Hülsenfrüchte sind wahre Alleskönner. Sie haben einen hohen Nährwert, enthalten hochwertiges Eiweiß und erfreuen sich dank ihres Imagewandels neuer Beliebtheit. Die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig und ermöglichen einen großen Spielraum in puncto Auswahl, Geschmack und Zubereitung. Es gibt weltweit über 300 nutzbare Sorten von Erbsen, Linsen, Bohnen und Co. Ihre Bedeutung liegt darin, dass sie den Boden durch Binden von Luftstickstoff auf natürliche Weise fruchtbar machen. Dieser positive Aspekt kann auch für die Gästekommunikation genutzt werden z. B. als „Bodenmenü". Aktuell werden in Deutschland nur noch etwa fünf Prozent unseres Verbrauchs an Hülsenfrüchten angebaut. Verschiedene Initiativen versuchen dies nun wieder zu stärken.

Hinweis:
Wegweiser – Biologische Vielfalt schützen und nutzen – siehe z. B.:
http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Flyer-Poster/Flyer-WegweiserBiologischeVielfalt.html

Verarbeitungsmöglichkeiten:

Kichererbsenmehl **Sojamehl**	Mehle eignen sich zum Binden von Suppen und Soßen und sind leichter verdaulich als die ganze Frucht sowie glutenfrei.
Gekochte Linsen **Gekochte Kichererbsen**	Brotaufstriche auf Basis von gekochten Hülsenfrüchten wie Linsen. Kombiniert mit Gemüse und verfeinert mit Kräutern und Gewürzen bereichern sie das Frühstücksbuffet oder die Brötchenauslage. Bratlinge wie Falafel bringen Abwechslung in das Speiseangebot. Püriert eignen sich Hülsenfrüchte hervorragend als Suppengrundlage.
Sojaschnetzel	Sojaschnetzel sind eine vegetarische/vegane Alternative zu Fleisch in Geschnetzeltem und Eintöpfen. PS: Es gibt auch Soja aus Deutschland, www.sojafoerderring.de
Bohnen	Aus Bohnen, aber auch aus allen anderen Leguminosen, können klassische Eintöpfe hergestellt werden. Durch Gewürzvariationen z. B. indische Würzung mit Garam Masala oder auch Bockshornklee können klassische Eintöpfe modern aufgepeppt werden.

Hinweis:
Soja- und Lupinenerzeugnisse müssen als Allergene gekennzeichnet werden.

Alte Nutztierrassen – „Gegen das Aussterben hilft nur Aufessen“

Die modernen Hochleistungsrassen sind auf eine spezielle Nutzung ausgelegt. Alte Nutztierrassen hingegen geben deutlich weniger Milch, setzen langsamer Fleisch an oder legen nur halb so viele Eier. Sie können mit den modernen Hochleistungsrassen nicht mithalten und trotzdem: Diese Rassen müssen erhalten werden.

Drei Aspekte erklären warum:

1. Biodiversität: Die oft viel robusteren alten Rassen sind vielfach zu nutzen (siehe unten). Sollte es sich herausstellen, dass eine Hochleistungsrasse auf einen neuen Virus besonders empfindlich reagiert, wäre es schwierig, auf einen anderen Genpool zurückzugreifen.

2. Geschmack: Essen ist Kulturgut. Dabei geht es um Traditionen, die Überlieferung von Gebräuchen, die zu einer Esskultur verschmelzen. Alte Nutztierrassen haben einen ganz anderen Geschmack, sie haben ein festeres und fetteres Fleisch und bringen so Geschmacksvielfalt auf die Teller.

3. Regionale Biotoppflege: Viele wertvolle Biotope und Habitate sind ohne besondere Tierrassen nicht zu erhalten. Bestimmte Schaf-, Ziegen- und Rinderrassen sind wichtige Landschaftspfleger.

Alte Nutztierrassen, die auch für die Küche eine Bedeutung besitzen:

Schweine	Rinder	Schafe/Ziegen	Geflügel
z. B. Bentheimer Schwein, Schwäbisch-Hällische-Landschweine, Deutsches Sattelschwein, Wollschwein	z. B. Schwarzbunte Niederungsrind, Pinzgauer Rind, Murnau-Werdenfelser, Hereford-Rind	z. B. Bentheimer Landschaf, Heidschnucken, Rhönschaf, Harzer Ziege	z. B. Barnevelder Haushuhn, Deutsches Lachshuhn, Pommerngans, Warzenente

Hinweis: Mehr Informationen zu gefährdeten Nutztierrassen sind zu finden unter: www.g-e-h.de und www.genres.de

Ein Beispiel für die Verwendung von alten Rinderrassen ist der Burgerladen „Auguste“ (Nürnberg), der für seine Bio-Burger (s. Foto rechts) nur fränkische Bio-Weiderinder der Rassen Hereford, Angus und Texas Longhorn verarbeitet und somit die Aspekte Regionalität, Bio-Tierhaltung und Biodiversität vereint und das in der Gästekommunikation einsetzt.

Hühnerrassen

Sie werden so gezüchtet, dass sie entweder viele Eier legen oder schnell Fleisch ansetzen. Das führt in der Geflügelwirtschaft dazu, dass bei Legehennen die männlichen Küken nach dem Schlüpfen getötet werden. Die Alternative ist die Aufzucht der männlichen Küken. Dieses ethische Engagement von einigen Bio-Bauern bringt (noch) bedeutende Kosten mit sich. Einige Bauern engagieren sich auch in der Haltung alter, sogenannter Zweinutzungsrassen oder der Entwicklung neuer Rassen, die unseren ethischen Vorstellungen in den wirtschaftlichen Rahmenbedingungen entsprechen.

Das Zweitnutzungshuhn, das doppelt so lang wie konventionelle Hühner lebt, kann beides: Eier legen und Fleisch erzeugen – nur langsamer und weniger, aber dafür tiergerecht.

Beispiele dazu finden Sie unter:
- www.zweinutzungshuhn.de
- www.hennengockelei.de
- www.bruderhuhn.de
- www.aktion-ei-care.de

Bruderhahn-Produkte auf der Karte zeigen den Gästen die gelebte Nachhaltigkeit des Betriebes. Zum Beispiel: Bruderhahnkeule im Kräutermantel auf grünen Bohnen und Pastinaken-Püree.

Alte Kartoffel-, Gemüse- und Obstsorten

Auch Gemüsesorten geraten bei uns gerne in Vergessenheit. Viele Sorten sind kaum noch auf dem Acker und nur selten in den Küchen zu Hause – es gibt vor allem alte, aber auch einige neue Züchtungen. Für alte Sorten sprechen Kriterien wie Geschmack, Vielfalt und Unabhängigkeit von Saatgutfirmen. Bei Kartoffeln gibt es z. B. nicht nur gelbe, sondern auch blaue, lila, rote und rosafarbene Knollen. Bei vielen ist sogar die Schale bunt. Auch die Formen reichen von kleinen Kugeln über knubbelige Hörnchen. Das Bundessortenamt führt über 200 Kartoffelsorten auf.

So vielfältig wie das Aussehen ist auch der Geschmack: von buttrig, würzig oder cremig bis hin zu erdig. Somit kann es auf der Speisekarte auch mal heißen „Kartoffelpüree von der blauen Anneliese“. Hier finden Sie eine Auswahl an regionalen Sorten. Erkundigen Sie sich auch in Ihrer Region nach alten Spezialitäten.

Beispielprojekte für traditionelle Gemüsesorten:
- www.nutzpflanzenvielfalt.de
- www.prospecierara.de
- www.genres.de

Kartoffeln	Gemüse	Obst
z. B. Blaue Anneliese	z. B. Pastinake	z. B. Streuobst
Sieglinde	Zichorie	Quitten
Violetta	Topinambur	Augustbirne
Schwarze Ungarin	Gelbe Beete	Herzkirsche
Ackersegen	Butterrüben	Gelbe Knopelkirschpflaume
Rote Emmalie	Mairübe	Alantapfel
Augsburger Gold	Wurzelpetersilie	Cox Orangenrenette
Bamberger Hörnchen	Haferwurz	

Hinweis: Kartoffel des Jahres 2015 ist die „Heideniere“, 2016 „Nicole“ und 2017 „Weinberger Schloßkipfler“

Biologische Lebensmittel in der Profiküche

Wieso Bio-Lebensmittel?
Der biologische Landbau gilt als nachhaltigste Form der Landbewirtschaftung. Bei dieser Bewirtschaftungsform werden natürliche Lebensprozesse gefördert und Stoffkreisläufe geschlossen.

Es werden keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel und Dünger eingesetzt, keine gentechnisch veränderten Organismen verwendet, sondern die Bodengesundheit und Nützlinge sowie Tierwohl gefördert. Leguminosen düngen einerseits den Boden durch die Anreicherung von Stickstoff und können auch an Tiere verfüttert werden, und deren Mist wird als Dünger auf dem Feld ausgebracht. Das Grundwasser wird besser vor Verunreinigungen geschützt und die Biodiversität bleibt erhalten. Es wird auf energieintensive Betriebsmittel verzichtet. Eine vielfältige Fruchtfolge, organische Dünger und die Einarbeitung von Ernterückständen sorgen für einen lebendigen, humusreichen Boden, welcher mehr Kohlendioxid bindet.

Zur Zeit laufen verschiedene Projekte zu Bio-Milch (z. B.: siehe http://www.bioserviceteam.de/milch) und Bio-Fisch (z. B.: siehe http://www.naturland.de/de/partner/naturland-zeichen-gmbh/projekte.html).

Tipps zum erfolgreichen Einsatz von Bio-Lebensmitteln:

- Vorhandene Lieferanten auf Nachhaltigkeitsstandards und Bio-Angebot überprüfen
- Einkaufsmanagement anpassen: Bio-Produkte und Bio-Lieferanten auswählen, regionale und saisonale Ware einsetzen
- Lager- und Buchhaltung für Bio-Lebensmittel einführen
- Auswahl einer Bio-Kontrollstelle und Erstinspektion vereinbaren
- Einsatz der Lebensmittel und die Speiseplanung anpassen
- Bio kommunizieren: bei den Gästen genauso wie bei den Mitarbeitern
- Alle Mitarbeiter durch Bio-Schulungen oder Produktverkostungen mit einbeziehen (evtl. Besuch eines Demobetriebes, www.oekolandbau.de/verbraucher/demonstrationsbetriebe

Bio-Einkauf:
www.oekolandbau.de/grossverbraucher/betriebsmanagement/einkauf/lieferanten/
oder auf den Seiten der Bio-Verbände

Bio-Rezepte:
www.oekolandbau.de/grossverbraucher/rezepte-fuer-grossverbraucher/

Rechtshintergrund
In der EU regeln die EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau die Herstellung von Bio-Produkten, das Logo in Blattform kennzeichnet diese. Bio-Produkte unterliegen einer Kontrollpflicht, der sich alle Betriebe entlang der Wertschöpfungskette unterziehen müssen. Sie werden mindestens einmal im Jahr von einer Öko-Kontrollstelle kontrolliert.

Alle Zutaten im Produkt müssen aus ökologischem Landbau stammen, es gibt wenige, streng geregelte Ausnahmen. Der Einsatz von Zusatz- und Hilfsstoffen ist beschränkt, nur gelistete Stoffe dürfen verwendet werden. Gentechnik oder das Bestrahlen zur Keimabtötung sind verboten.

z. B. DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Mehr unter
www.bio-siegel.de

Zertifizierung der Gastronomie gemäß den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau
Die Begriffe „Bio" und „Öko" sind gesetzlich geschützte Begriffe, das betrifft auch den Außer-Haus-Markt. Mit einer Verwendung und Bio-Auslobung von Speisen, Komponenten und Zutaten sind Gastronomiebetriebe gemäß den Vorgaben der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau zu einer Zertifizierung verpflichtet. D.h. die Auslobung von Bio-Produkten löst die Kontrollpflicht aus, schafft damit Transparenz und eine durchgängige Kontrolle vom Acker bis auf den Teller.

Dabei ist es irrelevant, wie häufig und in welchem Ausmaß man Bio-Lebensmittel einsetzt. Beim Entschluss für den Einsatz und die Auslobung von Bio-Produkten sind eine Kontrolle und Zertifizierung von einer Öko-Kontrollstelle durchzuführen.

Mindestens einmal jährlich nehmen die Kontrollstellen Einsicht in:

- **die Betriebsstätten und die Produktion**
- **die Betriebsabläufe und Warenflüsse**
- **die Aufzeichnungen über Ein- und Verkäufe**
- **die Wareneingangs- und Warenausgangsdokumentation.**

Verzeichnis der Kontrollstellen:
www.oekolandbau.de/service/adressen/oeko-kontrollstellen

Weitere Hinweise:
Broschüre: Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat
Zum Download unter:
www.oekolandbau.de/service/informationsmaterialien-und-bilder/informationsmaterialien

Die Bio-Zertifizierung ist kein Hemmschuh, im Gegenteil, sie ist ein Ansporn nach Innen und eine klare Aussage nach Außen. Im Gegensatz zu Regionalität und Klimabilanzierung sind diese Aussagen rechtlich geregelt!

Hinweis:
Die Bio-Städte haben einen Praxisleitfaden zur Einführung von mehr bio in kommunalen Einrichtungen veröffentlicht: www.bio-staedte.de

Privatrechtliche Bio-Regelungen für Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung
Ergänzend zu der Zertifizierung nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau können Gastronomen auch eine Partnerschaft mit einem Anbauverband schließen. Zur Zeit verfügen folgende Anbauverbände über Regelungen für Betriebe des Außer-Haus-Verpflegungsbereichs:

Bioland Zertifizierung
www.bioland.de/gastro

Naturland Zertifizierung
www.naturland.de/gastronomie.html

Demeter Zertifizierung
www.demeter.de/fachwelt/verarbeiter/richtlinien/richtlinien-verarbeiter-gesamt

Biokreis Zertifierung
www.biokreis.de/pic_download/26.pdf

Zertifikate und Prüfsysteme auf landwirtschaftlicher Ebene

Bio-Anbauverbände
Für Bio-Lebensmittel gibt es zusätzlich zu den EU-Rechtsvorschriften für den Ökologischen Landbau auch Kriterien privater Bio-Anbauverbände. Folgende Anbauverbände gibt es in Deutschland:

Biokreis, Bioland, Biopark, Demeter, Ecoland, Ecovin, Gäa, Naturland, Verbund Ökohöfe

Für Gastronomiebetriebe gibt es unterschiedliche Möglichkeiten einer Bio-Verbandszertifizierung

Andere Nachhaltigkeitszertifizierungen der Landwirtschaft

Neben dem Einkauf biologisch erzeugter Lebensmittel gibt es auch die Möglichkeit, weitere nachhaltige Produkte mit folgenden Kriterien zu beziehen:

DLG-Nachhaltigkeitsstandard
Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) hat ein Zertifizierungssystem für nachhaltige Landwirtschaft entwickelt, den DLG-Nachhaltigkeitsstandard.

Weitere Informationen unter:
www.nachhaltige-landwirtschaft.info

Nachhaltig wirtschaften mit KSNL
Mit dem Kriteriensystem nachhaltige Landwirtschaft (KSNL) wird ein Stärken-Schwächen-Profil erstellt, das dem Landwirt als Handlungsorientierung dient. 34 Prüfkriterien aus den drei Bereichen Umwelt-, Wirtschafts- und Sozialverträglichkeit zeigen die Nachhaltigkeitssituation auf.

Regionaler Einkauf

Ein regionaler Einkauf hat nicht nur Vorteile für die Umwelt, sondern auch für die Gastronomie und den Gast. Mit der Regionalität wachsen Transparenz und Gewissheit über die Herstellung und tatsächliche Herkunft der Lebensmittel, die für Kunden zunehmend zum Entscheidungsfaktor werden.

Was bedeutet regionaler Einkauf?
Es gibt keine allgemein gültige Definition für den Begriff „regional". So ist „regional" nicht automatisch „Bio" und „Bio" nicht automatisch „regional".
Mit „regional" werden kurze Wege und ein bestimmter Umkreis verbunden. Wichtig für den Betrieb ist, die Region klar zu definieren, aus der man Waren beziehen will. Eine Region kann sich auf einen Kulturraum, eine politische Einheit oder eine Landschaft beziehen.

Wie erkenne ich regionale Produkte?
Es gibt Regionalsiegel der Bundesländer, wie etwa „Gutes aus Hessen" oder „Geprüfte Qualität Bayern".

In verschiedenen Bundesländern und Regionen Deutschlands wurde zur Förderung der Regionalvermarktung von Bio-Produkten das Bio-Siegel mit Herkunftsbestimmungen verknüpft. Bei diesen Produkten ist die Einhaltung der EU-Öko-Verordnung Voraussetzung.

Das „Bio-Zeichen Baden-Württemberg" darf beispielsweise verwendet werden, wenn der Betrieb komplett auf ökologische Produktion umgestellt hat und möglichst alle Betriebsmittel wie das Tierfutter aus Baden-Württemberg kommen (MBW Marketinggesellschaft mbH, 2014).

Regionale Bio-Siegel gibt es z. B. in Baden-Württemberg, Hessen, Mecklenburg-Vorpommern und Bayern

Bio-Zeichen Baden-Württemberg
www.gemeinschaftsmarketing-bw.de

Das Regionalfenster – für bio und konventionell

www.regionalfenster.de

Eine andere Kennzeichnung ist das Regionalfenster, das seit 2014 auf Lebensmitteln zu finden ist.
Es beinhaltet ausschließlich Aussagen zur Herkunft der eingesetzten landwirtschaftlichen Zutaten und den Ort der Verarbeitung. Die Region wird dabei eindeutig benannt, z. B. Landkreis, Bundesland oder Radius in Kilometern und muss kleiner als Deutschland sein.

Weitere regionale Initiativen
Der Bundesverband der Regionalbewegung e.V. benennt weitere Initiativen zur Förderung der Regionalität.

Nähere Informationen:
www.regionalbewegung.de
www.regioportal.regionalbewegung.de
www.netzwerk-laendlicher-raum.de

Kooperationen mit Direktvermarktern
Regionale Bio-Qualität – das ist nicht nur der Wunsch von immer mehr Gästen, sondern auch von Köchen und Gastronomen.

Mit regionalen Direktvermarktern oder Lieferanten wird der Lebensmitteleinkauf durch kurze Transportwege und regionale Wertschöpfung nachhaltiger. Aus langjährigen Partnerschaften mit Landwirten ziehen beide Seiten nachhaltig Profit. So können basierend auf solchen Planungssicherheiten Investitionen wie Kartoffelschälgeräte usw. beim Erzeuger getätigt werden.

Direktvermarkter legen Wert auf kontinuierliche Bestellungen, ihr Angebot unterliegt naturgemäß saisonalen Schwankungen. Um dennoch sowohl Liefer- als auch Abnahmesicherheiten zu gewährleisten, müssen Köche bei der Speiseplanung flexibel sein.

Mit folgenden Tipps wird die Lieferbeziehung zwischen Landwirt und Koch erfolgreich:

TIPPS:

- Bauen Sie ein regionales Netzwerk vom Acker bis auf den Teller mit dem Ernährungshandwerk wie Bäckern, Fleischern und Landwirten auf. Eine Qualitätsoffensive für Ihre Heimat!
- Definieren Sie Ihre eigene Region: Achten Sie auf die Saisonalität der Lebensmittel.
- Sprechen Sie rechtzeitig mit Ihrem Landwirt, was er für Sie anbauen kann.
- Informieren Sie sich über Verarbeitungsmöglichkeiten von saisonalem Gemüse oder Nicht-Edelteilen bei Tieren.
- Entdecken Sie regionale Spezialitäten wieder, auch bei den Getränken.
- Bevorzugen Sie Gemüse aus Freilandanbau und Fleisch aus tiergerechter Haltung.
- Blicken Sie hinter die Kulissen: Nur erlebte Transparenz kann gut weitergegeben werden.
- Kommunizieren Sie Ihren regionalen Bio-Einkauf an die Gäste.
- Bringen Sie Gäste und Bio-Landwirte gemeinsam an einen Tisch, etwa an einem Aktionsabend. Oder Sie laden zu einem Bio-Wein- oder Genussabend mit Bio-Winzern ein.
- Erzählen Sie auf der Speisekarte von Ihren regionalen Bio-Landwirten: Machen Sie den Bio-Gedanken erlebbar durch Bilder oder Erzählungen für die Gäste.
- Vor allem: machen Sie sich mit Ihren Partnern und Ihren Gästen gemeinsam auf den Weg.

Direktvermarkter finden Sie unter anderem auf:
www.oekolandbau.de,
www.demeter.de, www.bioland.de,
www.naturland.de, www.biokreis.de,
www.gaea.de, www.ecoland-verband.de,
www.biopark.de, www.ecovin.de,
www.verbund-oekohoefe.de

Ein Beispiel für die Verwendung regionaler Lebensmittel in der Gastronomie: Das „Klimamenü" des Bio-Hotel Rose aus Ehestetten von Bio-Spitzenkoch Simon Tress

Nachhaltiger Fisch

Fisch und Meeresfrüchte aus Naturland Zertifizierung
Naturland hat seit 1996 Richtlinien für die ökologische Aquakultur aufgestellt. Forellen, aber auch Karpfen, Lachs, Shrimps, Muscheln und tropische Süßwasserfische wachsen dabei in artgerechten, naturnahen Anlagen auf.

Fisch aus nachhaltigem Wildfang
Der MSC (Marine Stewardship Council) wurde 1997 u. a. vom WWF ins Leben gerufen, um eine Lösung für das globale Problem der Überfischung zu bieten.

Nähere Informationen finden Sie zum Beispiel:
www.msc.org
www.naturland.de/oekologischeaquakultur.html

Greenpeace Fischratgeber:
www.greenpeace.de/themen/meere/fischerei/neuer-einkaufsratgeber-fisch

WWF Einkaufsratgeber:
www.wwf.de

Fair gehandelte Lebensmittel

Fair Trade e.V.
TransFair, ein Verein zur Förderung des Fairen Handels mit der „Dritten Welt" e.V., arbeitet intensiv an der Verbesserung von Lebens- und Arbeitsbedingungen in Entwicklungsländern. Produkte mit dem Fairtrade-Siegel gewährleisten, dass Händler und Produzenten sich an die Fairtrade-Standards halten. So kann man auch im Bereich Soziales einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten.

Der Fairtrade-Standard betrifft die Bereiche Ökonomie (z. B. Vorfinanzierung), Ökologie, (z. B. Liste verbotener Substanzen) und Soziales (z. B. Arbeitsbedingungen).

Zum Beispiel Verzeichnis nachhaltiger Fairtrade-Produkte speziell für die Gastronomie:
www.fairtrade-deutschland.de/produkte

Weitere Initiativen zur Förderung fairer Produkte:
www.gepa.de
www.biofair-vereint.de

Tierische Produkte aus artgerechter Haltung

Neben den Bio-Verbänden, die im vorherigen Kapitel genannt wurden, gibt es weitere Initiativen die sich für eine artgerechtere Tierhaltung einsetzen.

Neuland Fleisch
Der Neuland-Verein setzt sich für artgerechte Tierhaltung ein. Ziel ist es, eine soziale, qualitätsorientierte, tiergerechte und umweltschonende Tierhaltung mit hoher Glaubwürdigkeit und Transparenz auf bäuerlichen Betrieben zu praktizieren. Die Tiere werden zu einem angemessenen Preis, welcher die Existenz der landwirtschaftlichen Betriebe sichert, aufgekauft.

Die Tierwohl-Initiative des BMEL
Ziel der Initiative „Eine Frage der Haltung" ist es, Verbrauchern und Tierhaltern einen verlässlichen Rahmen zu bieten, um mit ihren Konsum- und Investitionsentscheidungen die Tierhaltung wirksam zu verbessern. Ein staatliches Tierwohllabel wird zwei Stufen umfassen: eine Eingangs- und eine Premiumstufe. Mehr unter www.bmel.de

Nähere Informationen z. B.
www.tierschutzlabel.info
www.neuland-fleisch.de

Nachhaltigkeit in der Profiküche

Verarbeitung ganzer Tiere

Bio-Fleisch ist häufig teurer als konventionelles Fleisch. Gründe hierfür liegen vor allem in der Aufzucht der Tiere: Die Tiere leben in der Regel wesentlich länger, Bio-Futter ist teurer und auf der gleichen Stallfläche können weniger Tiere aufgezogen werden.

Diesen Mehrpreis aufzufangen hilft die Verwendung von ganzen Tieren: Durch die Abnahme von ganzen Tieren können bessere Preise mit dem Landwirt ausgehandelt werden und Edelteile durch den Einsatz von Nicht-Edelteilen preislich kompensiert werden.

Folgende Praxisbeispiele zeigen Ihnen den Einsatz ganzer Tiere:

Gilbert Bielen ist überzeugter Bio-Koch.

Kinderklinik St. Marien in Landshut

Die Küche im Kinderkrankenhaus Landshut versorgt in Eigenregie täglich bis zu 350 Personen. Seit Januar 2008 kocht Küchenchef Gilbert Bielen ausschließlich mit Bio-Produkten. Die Umstellung auf Bio war für den Gilbert Bielen kein Problem. Dem Küchenchef geht es um die nachhaltige und hochwertige Qualität seiner Bio-Zutaten. Es ist ihm wichtig, dass die Bio-Produkte aus der Region kommen. Die Annahme, dass Bio immer teurer ist, wird im Kinderkrankenhaus St. Marien widerlegt. So kauft er Rinderhälften zu einem günstigeren Komplettpreis, die er dann in seiner Küche weiterverarbeitet. Es wandert nicht nur der edle Tafelspitz auf die Teller, sondern zum Beispiel auch Hackgerichte. „Das Bio-Gemüse ist teilweise sogar günstiger, da wir viele saisonale Produkte verwenden", fügt der Küchenchef hinzu. Die Preise der Tellergerichte bewegen sich zwischen 2,30 € (Hort) und 3,50 € (Hauptgang Cafeteria).

Nähere Informationen:
www.kinderkrankenhaus-landshut.de

Hofgut Ruppertsberg in Deidesheim

Im Hofgut werden in der Küche ganze Tiere verwertet und auf die Speisekarte gesetzt: **Interview mit Jean-Philippe Aiguier, dem Inhaber und Küchenchef des Hofgutes Ruppertsberg**

» Sie haben sich vor einigen Jahren dazu entschieden, komplett auf Bio umzusteigen und sind auch Bioland-zertifiziert. Was war der ausschlaggebende Grund dafür?
« Es ging darum, Qualität aus der Region zu bekommen. Manchmal sind es die ganz einfachen Dinge, die überzeugen. Wir arbeiten von Anfang an mit Bio-Gemüse aus der Region. Wir waren infiziert vom ökologischen Gedanken. Einmal angestoßen, macht der Wunsch nach einem gewissenhaften Umgang mit unseren Ressourcen nicht beim Produkt alleine halt. Die Zusammenarbeit, die sozialen Gefüge am Arbeitsplatz sind wichtig und gerade in unserem Full-Time- Job elementar.

» Mussten Sie auch lernen, wie man mit reinen Bio-Zutaten kocht? Was war für Sie der größte Unterschied?
« Der Umstieg und die Begrenzung auf Bio-Zutaten eröffnen ganz neue, vernachlässigte Produktfamilien, wie zum Beispiel die vielfältigen Getreidesorten. Auch die Speiseplanung hat sich geändert. Wenn wir ein ganzes Rind bekommen, gibt es zunächst eine „Innereien-Woche", erst später servieren wir den Braten.

» Wie reagiert der Gast, wenn er ein Rinderherz serviert bekommt?
« Es geht darum, die Dinge so zu verarbeiten, dass sie appetitlich werden. Das ist unsere kulturelle Leistung. Im Sommer haben wir einmal Bresse-Hähnchen mit der Kralle gegrillt. Die Leute waren auf den ersten Blick überrascht. Wir haben ihnen erklärt, dass man an der Kralle eine Rasse erkennen kann, aber auch, dass alleine aus Verpackungsgründen – auch die Bio-Branche – diese Teile abschneidet. Das kann also nur offen angeliefert aus der Region kommen. Das große Thema ist Vertrauensbildung. Vor zwei Wochen servierten wir an einem Wochenende 120 ganze Gänse. Die Gäste haben sich alle gefreut, den ganzen Braten zu sehen, bevor wir ihn in der Küche zerlegt haben. Sie wussten, dass wir damit unser Versprechen eingelöst haben, den Braten speziell für ihr Festmahl zu bereiten.

Quelle: Bioland e.V., Magdalena Fröhlich

Nähere Informationen zum Beispielbetrieb: www.dashofgut.com

Frischeprodukte und Convenience

Grundsätzlich ist saisonale Frischware den Convenience-Varianten vorzuziehen. Doch sind häufig aus verschiedenen Gründen Kompromisse nötig. Ganz individuell gilt also, das Speisenangebot gemäß dem Prinzip „Je geringer der Verarbeitungsgrad, desto besser" zu analysieren und sich zu fragen: Welche Ihrer Zutaten und Komponenten lassen sich durch eine geringer verarbeitete Alternative austauschen?

Auch der Verarbeitungsgrad der Speisen spielt bei der Entstehung von Treibhausgasen innerhalb der Lebensmittelproduktion eine Rolle. Ideal sind in der Regel deshalb Speisen, die einen geringen Verarbeitungscharakter besitzen.

Jean-Philippe Aiguier setzt auf die Verarbeitung von ganzen Tieren.

Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung

Die Einsparung von Abfällen entlang der internen Prozesskette ist nicht nur aus ökologischer Sicht, sondern auch aus ökonomischer Sicht ein Thema. Verschiedene Maßnahmen sollen Ihnen Anreize für Ihren Betrieb geben.

Kleinere Portionen mit Nachschlaggewähr
Die Gestaltung der Portionsgrößen ist als Faktor zur Einsparung von Lebensmitteln und deren Verschwendung nicht zu unterschätzen. Portionsgrößen dürfen durchaus unterschiedlich groß ausfallen und variieren, je nachdem um welche Hauptspeise es sich handelt.

Unterscheiden Sie hier:
Muss eine Sättigungsbeilage bei einem Salat und einem Steak gleich ausfallen? Auch kleine Mengen, die auf dem Beilagenteller übrig bleiben, machen sich in der Summe bemerkbar und bergen ein unterschätztes finanzielles sowie warenbezogenes Einsparpotential. Statt von vornherein große Portionen auszugeben, bieten Sie dem Gast einen Nachschlag auf Hauptspeise oder Beilage an.

Folgende Initiativen setzen sich beispielsweise für die Abfallvermeidung ein:

Zu Gut für die Tonne
Die Informationskampagne „Zu gut für die Tonne!" des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) setzt sich gegen das Wegwerfen wertvoller Lebensmittel ein. Auf der Homepage stehen zahlreiche Informationsunterlagen zum freien Download zur Verfügung.

www.zugutfuerdietonne.de/service/service/

United Against Waste e.V.
Der United Against Waste e.V. bietet ein Programm zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung an. Neben einer Checkliste zur Abfallvermeidung findet man ein Lösungspaket. Nach einer Registrierung erhalten Sie Zugriff zu Analyse-Tools, Informationen für Mitarbeiter und Menü- und Rezeptplaner.

www.united-against-waste.de/de/index.php/loesungen

TIPPS ZUR VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELABFÄLLEN

- Bestellen Sie geeignete Gebindegrößen
- Bieten Sie leichte und sättigende Beilagen an: der Gast kann so je nach Hungergefühl und Geschmack wählen
- Analysieren Sie die zurückkommenden Speisen: Sind bestimmte Gerichte zu großzügig bemessen?
- Verwenden Sie Speisereste-Boxen (Doggybags) aus nachhaltigen Materialien zur besonderen Kundenbindung

Vegetarisches Speisenangebot

Bei der Ausrichtung der Gastronomie in Richtung Nachhaltigkeit sind vegetarische und vegane Speisen Optionen mit viel Gestaltungsspielraum. Ein Grund liegt in der Entstehung von Treibhausgasen, die durch Erzeugung, Verarbeitung und Veredelung von Lebensmitteln entstehen, bei denen pflanzliche Produkte im Vergleich zu tierischen Produkten besser abschneiden und somit die Umwelt entlasten.
Ein ausgeglichenes Verhältnis zwischen fleischhaltigen und vegetarischen/ veganen Speisen macht ihr Angebot attraktiv für die steigende Anzahl an Vegetariern und Veganern.

Rezepte und Informationen rund um die vegetarische Großküche finden Sie zum Beispiel unter:
www.biospitzenkoeche.de

Umweltzertifizierungen für Profiküchen

Das Eco Management and Audit Scheme (EMAS), auch bekannt als Öko-Audit, ist ein Umweltmanagementsystem zur Verbesserung der Umweltleistung von Organisationen.

Dabei wird vor allem auf die Einhaltung der Rechtsvorschriften und die Verbesserung der tatsächlichen Umweltleistung geschaut. EMAS beginnt mit einer Bestandsaufnahme, der sogenannten Umweltprüfung und führt über die Einrichtung eines Umweltmanagementsystems (Abläufe, Organisation, Verantwortlichkeiten) mit angemessener Dokumentation bis zur Erstellung einer Umwelterklärung.

Link zu Informationen zur EMAS-Zertifizierung und Nutzern:
www.emas.de

DEHOGA Umweltcheck
Der „DEHOGA Umweltcheck" wurde für die spezifischen Anforderungen des Gastgewerbes und seiner vorrangig klein- und mittelständisch geprägten Betriebe konzipiert. Auf Grundlage der folgenden Kriterien werden Umweltkennzahlen errechnet:

- Energieverbrauch
- Wasserverbrauch
- Abfallaufkommen/Restmüll
- Lebensmittel (z. B. regional, fair gehandelt, Bio)

Für jede der vier Kategorien sind differenzierte Grenzwerte und Anforderungen für die Auszeichnungsstufen Bronze, Silber und Gold festgelegt.

www.dehoga-umweltcheck.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)
Die DGE vergibt ein Zertifikat für nachhaltige Verpflegung. Das Zertifikat geht über die Gesundheitsförderung hinaus. Man muss an den vier Dimensionen Gesundheit, Ökologie, Gesellschaft und Wirtschaft Nachweise erbringen.

www.dge.de

TIPPS FÜR EINE NACHHALTIGE KÜCHENPRAXIS

Was können Sie tun?

- Bevorzugen Sie regionale Lebensmittel
- Nehmen Sie saisonales Obst und Gemüse mit auf den Speiseplan
- Kaufen Sie wenn möglich Bio-Lebensmittel
- Setzen Sie weniger Convenience aber mehr gering verarbeitete Zutaten ein
- Bieten Sie vegetarische und vegane Gerichte an und reduzieren Sie den Fleischanteil
- Kaufen Sie Fisch aus nachhaltiger Fischerei und Aquakultur
- Achten Sie auf Produkte aus fairem Handel
- Bevorzugen Sie Fleisch aus tiergerechter Haltung
- Verarbeiten Sie – wenn möglich – ganze Tiere
- Vermeiden Sie durch Lagerplanung und eine flexible Menüplanung Lebensmittelverschwendung
- Ergänzen Sie Ihr Angebot um alte Kultursorten und Nutztierrassen

Termine für Weiterbildungen im Bereich Bio in der Küche für Gastronomen und Köche finden Sie z. B. unter:
www.oekolandbau.de/service/termine/seminare-ausser-haus-verpflegung/
oder www.bioserviceteam.de

Literaturtipps

Die nachhaltige Profiküche in Theorie und Praxis
Claudia Kirchner, B&L Medien Gesellschaft mbh & Co. KG, 2013

Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung
Institut für Berufliche Lehrerbildung, FH Münster, Irmhild Kettschau, Nancy Mattausch, 2013

Praxisleitfaden: Mut zum Braten, Tipps und Tricks für die Verarbeitung von Bio-Fleisch in der Profiküche
Eva-Maria Huber, Bio Service Team GmbH, 2015

Fleisch: Küchenpraxis, Warenkunde, 220 Rezepte
Georg Schweisfurth, Simon Tress, Christian Verlag, 2014

Erfahrungskatalog Bunte Vielfalt für die Kita, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg
Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE-BW), Esslingen 2013

Das Bio-Food Handbuch
Udo Pini, h.f. pullmann publishing Gmbh, 2014

Konzeption einer Vollwert-Ernährung
Karl von Koerber, Thomas Männle, Claus Leitzmann, Karl F. Haug Verlag, 2012

Weitere Informationen – Zum Nachlesen
Interessante Links, zum Beispiel:

Umfangreiche Fachinformationen und Praxishilfen, Einkaufstipps, Rezeptideen, Forschungsergebnisse, Zahlen zum Ökolandbau
www.oekolandbau.de

Webseite der Bio-Spitzenköche
www.bio-spitzenkoeche.de

Internetseite zum staatlichen Bio-Siegel, Kennzeichnung und Nutzungsbedingungen des Siegels
www.bio-siegel.de

Infokampagne „Bio kann jeder – nachhaltig essen in Kita und Schule“
www.biokannjeder.de

Ökolandbau im Unterricht für berufsbildende Schulen
www.oekolandbau.de/lehrer/unterrichtsmaterialien/berufsbildende-schulen-ernaehrungswirtschaft/beruf-koechinkoch/

Internetseite des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖWL) – Spitzenverband von Erzeugern, Verarbeitern und Händlern ökologischer Lebensmittel in Deutschland
www.boelw.de

Nachhaltiger Konsum
www.bmub.de

Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie
www.bundesregierung.de
www.nachhaltigkeitsrat.de

Bioland e.V.
www.bioland.de

Demeter e.V.
www.demeter.de

Biokreis e.V.
www.biokreis.de

Naturland e.V.
www.naturland.de

Gäa e.V.
www.gaea.de

Biopark e.V.
www.biopark.de

Ecovin
www.ecovin.de

Verbund Ökohöfe e.V.
www.verbund-oekohoefe.de

Ecoland
www.ecoland-verband.de

Der Bio-Speiseplan-Manager
www.biospeiseplan.de

Wettbewerb für Profiköche „Bio-Toque“
www.biotoque.de

Genetische Ressourcen
www.genres.de

Kongress Profiwelt für Gastronomie
www.biogastrokongress.de

Bio-Mentoren
www.biomentorenwebsite.wordpress.com

Die Bio-Hotels
www.biohotels.info

Slow Food
www.slowfood.de

Klimateller
www.klimateller.de

Nachhaltig Handeln Baden-Württemberg
www.nachhaltigkeitsstrategie.de/handeln/n-fuer-jeden/geniessen.html

Vegetarische Angebote
www.donnerstag-veggietag.de
www.aromatisch-vegetarisch.de

Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel
www.biofach.de

Regionalmessen für Bio-Lebensmittel
www.biosued.de
www.bionord.de
www.biowest.de
www.bioost.de

Aktuelles aus dem BMEL
www.bmel.de

Aktuelles aus der BLE
www.ble.de

Impressum:

Herausgeber:
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft
Deichmanns Aue 2
53179 Bonn
www.bundesprogramm.de

Konzept und Redaktion:
Bio Service Team GmbH, Mainz
www.bioserviceteam.de

Gestaltung:
Birgit Oesterle,
Grafikdesign & Illustration, Augsburg

2. Auflage

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft

Initiiert und finanziert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft

Copyright: 2017, BLE

Stand: August 2017

Bildnachweis:

S. 1: istockphoto.com, © phoranita; © skodonnell
S. 2-27: istockphoto.com, © infrontphoto
S. 4: istockphoto.com, © Minerva Studio
S. 5: istockphoto.com, © only_fabrizio
S. 6, 23: fotolia.de, © kitty
S. 7: istockphoto.com, © vora
S. 8: Premium Junk Food GmbH
S. 8, 16, 18: © BLE, Bonn, Dominic Menzler
S. 9: istockphoto.com, © duckycards
S. 11: Digitalstock, © P. Hiltmann
S. 13: Landgasthaus Siebenkäs
S. 14, 24: © BLE, Bonn, Thomas Stephan
S. 17: Quelle: TRESS Gastronomie GmbH & Co. KG
S. 19: Kinderklinik Landshut
S. 20, 21: Hofgut Ruppertsberg
S. 21: istockphoto.com, © Jasmina007
S. 22: istockphoto.com, © milanfoto
S. 23: istockphoto.com, © Easy Company