

DIG-Strohschwein

Wegweisende Initiative



PRO

Sandra Benke,
Geschäftsführerin,
VC Vollwertkost,
München



CONTRA

Martin Straubinger,
Leiter Gastronomie
BMW Group,
München

Viele Menschen sehen Massentierhaltung kritisch. Aber sind sie bereit, mehr Geld für eine höhere Lebensqualität der Tiere zu zahlen? Zwei Sichtweisen zur neuen regionalen DIG-Initiative.

Die Strohschwein-Initiative des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie und des Bayerischen Landwirtschaftsministeriums ist ein erster Schritt zu einem besseren Umgang mit Fleisch und Ressourcen. Wir legen größten Wert auf den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln. In Schulen und Kitas entsprechen wir diesem Wunsch seitens Eltern und Erziehern mit Transparenz und Information und dokumentieren zum Beispiel die Produktion von Biofleisch bei unseren Partnern in Videos auf unserer Webseite. Unser Bio-Kinder Speiseplan sieht Fleischgerichte von Bio-Pute oder -Rind zweimal pro Woche vor. Vegetarisches ist immer dabei. In Spitzenzeiten versorgen wir 800 bis 900 Gäste in der Kantine des Landwirtschaftsministeriums, davon ca. 150 Mitarbeiter des Ministeriums, wo wir Fleisch vom Strohschwein anbieten. Der Verbraucher von morgen lehnt Massentierhaltung ab. Noch schrecken ihn aber die höheren Kosten. Unser Angebot erreicht auf mittlerem Preisniveau eine größere Zielgruppe. Während ein Gericht vom Bio-Schwein 6,90 Euro und vom konventionell gehaltenen Schwein 4,90 Euro kostet, liegt das vom Strohschwein mit 5,90 Euro genau dazwischen. Die in der Initiative definierten Anforderungen sind konkret und gehen weiter als andere, die mit schwammigen Begriffen wie Tierwohl oder Nachhaltigkeit werben. So verfügen Strohschweine über 25 Prozent mehr Fläche als in der Massentierhaltung, mindestens 40 Prozent der Fläche pro Schwein sind mit Stroh ausgelegt. Auf genverändertes Futter wird verzichtet. Für uns gehen Genuss und Verantwortung Hand in Hand. Und wir sehen hier gute Ansätze, vor allem, wenn Unternehmen wie Allianz, Munich Re und Linde dahinterstehen. Das DIG-Strohschwein und die breite Berichterstattung dazu belegen ein Umdenken. Wir hoffen auf eine wegweisende Strahlkraft.

Ich habe zusammen mit Dr. Stefan Hartmann die ersten Kontakte mit dem Staatsministerium als damaliger DIG-Präsident angeschoben und unterstütze die Initiative des DIG. In der BMW Group haben wir bereits im Jahr 2016 mit dem Pilotprojekt NAHTürlich einen eigenen Weg eingeschlagen, der über die Kriterien DIG Strohschwein hinausgeht. Wir haben uns viele Gedanken gemacht, wie wir nachhaltig erzeugte Lebensmittel noch stärker in die Gemeinschaftsgastronomie integrieren können, und daraus ein Konzept entwickelt. Konkret gibt es für die Mitarbeiter im Forschungs- und Innovationszentrum in München an einem Pavillon ausschließlich Gerichte mit Produkten aus regionalem und saisonalem Anbau sowie aus artgerechter Tierhaltung und bestandserhaltender Fischerei. Täglich werden über 800 Essen verkauft, dieses Konzept wollen wir multiplizieren.

Zu unseren Partnern gehören regionale Lieferanten und Erzeugergemeinschaften, die das Können und die Kraft zahlreicher Kleinbetriebe bündeln. Aktuell haben wir auch einen Geflügelzüchter gefunden, der unsere hohen Anforderungen nach artgerechter Tierhaltung erfüllt. Somit bauen wir ganzheitlich unser Projekt aus und setzen dabei auf innovative, regionale und saisonale Gerichte. Für uns ist das Feedback der Gäste eine sehr positive Erfahrung, die zeigt, dass der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln hoch geschätzt wird. Ich finde es wichtig, dass in der Gemeinschaftsgastronomie diesbezüglich ein Umdenken stattgefunden hat.