

Ökoessen für wenig Geld – das geht. Die AZ zeigt, wie sich's rechnet und wo man's als Gast bekommt

# Bio? Logisch!



Bio-Salat kostet meist nicht viel mehr als konventionell erzeugter, ist aber in der Regel gesünder – auch für die Umwelt.

Fotos: dpa, sx

Seit 20 Jahren setzt sich der Bund Naturschutz für ökologisch erzeugte Lebensmittel ein – und zieht nun ein Resümee

Du mit deinem Bio-Schmarrn... diesen Spruch hat sich Walter Kratzer, Leiter der Gastronomie bei der Allianz in Unterföhring, vor rund 20 Jahren noch von seinen Kantinenköchen anhören müssen. Damals sei bio absolut exotisch gewesen, erzählte er gestern in einer Runde mit dem Bund Naturschutz München (BN), der ein Resümee zog über sein schon zwei Jahrzehnte andauerndes Projekt zur „Großverbraucherernutzung für Biobiolebensmittel“.

Anders gesagt: Seit 20 Jahren versucht der BN, ökologisch erzeugte Produkte in Kantinen von Firmen zu bringen. Kratzer

war einer der ersten Küchenverantwortlichen, mit denen der BN zusammenarbeitete.

„Ich habe meine Köche damals dann je eine Biokarotte und eine konventionell erzeugte probieren lassen und ihnen einen Bio-Schweinebraten gekocht“, erzählt Kratzer. „Danach mussten wir nicht mehr diskutieren.“ Heute liegt der Bio-Anteil in der Allianz-Kantine bei 30 Prozent.

In der Gastronomie der Linde AG liegt er sogar bei knapp 60 Prozent, sagt deren Leiter Kurt Stümpfig. Er kann trotzdem gute Preise anbieten: „Durch den Direktbezug von den Erzeugern kaufen wir günstiger ein als am regulären Markt.“

Beraten wurden die beiden Bio-Pioniere unter anderem von Elisabeth Peters (siehe Interview rechts). Sie leitet die Projektstelle „Ökologisch Essen“ beim BN – und das mit Erfolg: Mitt-



Walter Kratzer (l.), Kurt Stümpfig.

lerweile setzen rund 40 Betriebsrestaurants im Großraum München regelmäßig Bio-Lebensmittel ein. Von insgesamt – geschätzt – 1000 Großküchen sind das immerhin knapp vier Prozent. „Das Projekt zeigt, dass kontinuierliche Aufklärungsarbeit zu Erfolgen führt“, sagt der BN-Landesvorsitzende Richard Mergner.

Dennoch fordert der BN noch mehr Anstrengungen, insbesondere von staatlicher Seite: „Die Bayerische Staatsregierung hat in ihrem Koalitionsvertrag eine Verdoppelung der

Ökolandbaufläche als Ziel festgelegt“, so Mergner. Insofern sei diese nun auch gefordert. Sein Wunsch: Dass die Regierung einen Mindestanteil an Biobiolebensmitteln in den Kantinen der Ministerien und Dienststellen verankert – und damit für regionale Erzeuger verlässlicher Abnehmer ist.

Vorreiter für solch ein Konzept ist die Stadt München, deren Gesundheitsreferat das BN-Projekt zudem fördert. „Auch wir sind sehr fortschrittlich, was den Bio-Anteil betrifft“, sagt Gesundheitsreferentin Stephanie Jacobs (parteilos). Bei den Kitas liege der Bio-Anteil sogar schon bei 70 Prozent. Die BN-Projektstelle habe durch die Einführung von Biobiolebensmitteln in Kantinen viel dazu beigetragen, dass diese Produkte mittlerweile „bei den Münchnern wie auch in der Gastronomie dazugehören“, so Jacobs. **sx**

## „Nicht jeder will bio. Aber nach zwei Jahren sind die Leute dann begeistert“

Elisabeth Peters bringt Öko in Kantinen. In der AZ erzählt sie, wie das funktionieren kann

Beim Thema bio kann Elisabeth Peters vom Bund Naturschutz niemand was vormachen. Im Rahmen des Projekts „Biostadt München“ berät sie Unternehmen, wie sie mehr ökologische Produkte in ihren Kantinen anbieten und dabei preisgünstig bleiben können – und warum eine Umstellung sinnvoll ist.

**AZ: Frau Peters, warum sollte eine Firma auch Bioproducte in der Kantine anbieten?**

**ELISABETH PETERS:** Sie haben ökologische Vorteile, beispielsweise den Schutz von Grundwasser und Boden.

Zudem leben die Tiere besser durch die artgerechte Haltung. **Und Biobiolebensmittel schmecken besser, oder?**

Ja. Weil das Gemüse nur mit organischen Düngemitteln gedüngt wird und langsamer wächst, schmeckt es intensiver. Auch Biofleisch schmeckt deutlich besser als konventionell erzeugtes, weil durch die Bewegung und den Auslauf, den die Tiere vorher hatten, die Bemuskelung besser ist. Das ist deutlich wahrnehmbar. Und deshalb ist dieses Essen seinen Preis auch wert.

**Steigt die Nachfrage nach Bioproducten in den Kantinen?** Es ist jetzt nicht so, dass jeder das möchte. Aber laut Studien sind 20 Prozent der deutschen Bevölkerung bio-affin. Und mit

dem Bioangebot in Großküchen möchten wir genau diese Zielgruppe, die sich für gesunde Qualität interessiert, bedienen. Unsere Erfahrung ist, dass nach ein bis zwei Jahren das Bioangebot nach und nach in der Akzeptanz zunimmt und die Leute begeistert. Dann kann man das Angebot auch ausweiten. Das ist aber ein sehr langer Prozess.

**Bio-Essen ist teurer als konventionell erzeugtes. Nicht jeder will aber mehr zahlen.**

Es soll dabei auch niemand bekehrt werden. Wenn jemand lieber einen Teller konventionelles Schnitzel möchte, dann soll er das auch bekommen können. **Wie hoch ist der Preisauflage für Bio-Essen?** Etwa 50 Cent. Mehr sollte es nicht sein. Außer, man möchte mal etwas ganz Be-

sonderes wie einen Bio-Gänsebraten anbieten, dann muss man mehr draufschlagen. Aber das ist nicht die Regel.

**Wie rechnet sich das denn – wirtschaftlich?**

Indem man im Biosegment viel weniger Fleisch, welches teuer ist, dafür aber beliebte vegetarische Gerichte anbietet, wie Spinatlasagne oder Käsespätzle. Also Gerichte, die eine hohe Akzeptanz haben. Bei Gemüse muss man zudem auf Saisonalität achten: Dass man nicht im Winter teure Paprika kauft, sondern regionale Zutaten wie Gelbe oder Rote Rüben oder Pastinaken. Man muss also schon etwas umdenken – und vielleicht das Handwerk ein bisschen neu lernen.

**Interview: Julia Sextl**

### KANTINE IM KREISVERWALTUNGSREFERAT

## Öko-Pasta, frisch gemacht

Wer gerne Nudeln isst, der sollte sich ein Mittagessen in der Kantine des Kreisverwaltungsreferats gönnen – oder auch einfach so einmal hier vorbeischauchen, wenn er gerade eine Wartenummer gezogen hat.

Denn der Betreiber Dias macht an seiner Pasta-Station jeden Tag frische Bio-Nudeln und die Gäste können dabei zusehen. Heute stehen zum Beispiel Bio-Pappardelle mit Rinderragout (4,40, Externe 5,28 Euro) auf dem Speiseplan – da ist dann auch das Fleisch bio, denn Rind wird in der KVR-Kantine ausschließlich in Bio-



Koch Richard Pozgaj steht an der Pasta-Station.

Foto: Archiv/anf

qualität angeboten. Beim Hühnerfleisch wird gerade die Zu-

sammenarbeit mit dem Lonkinger Hof im Chiemgau aus-

gebaut. Die setzen auf das Zweinutzungshuhn-Konzept, bei dem männliche Küken nicht getötet werden.

Etwa 30 Prozent der Waren sind bio, Reis, Kaffee und Milch zum Beispiel immer, die Kartoffeln sollen es bald werden. Noch ein Projekt hat die Kantine: Ab kommendem Jahr baut der Pächter in Fürstentfeldbruck selbst Bio-Gemüse an.

**anf**

Ruppertstraße 19, Montag bis Freitag 11 bis 13.45 Uhr, Essen ab 3,55 Euro, Fleischgerichte zwischen 4,80 und 5,30, Fisch ab 6 Euro, Externe zahlen einen Aufpreis von 20 Prozent

### KANTINEN DER STADTWERKE MÜNCHEN

## Ein Kaiserschmarrn fürs ökologische Herz

Auch bei den Stadtwerken wird bio gegessen. Standorte gibt es zwei: das Betriebsrestaurant direkt in der SWM-Zentrale. Diese ist gut besucht, vor allem im Winter, weil dann der Außenbereich nicht mehr genutzt werden kann.

Empfehlenswert ist es also auf den zweiten Standort, nur ein paar Meter weiter, im IT-

Rathaus, auszuweichen. Diese Woche kann man dort täglich ein Gericht mit Bio-Zutaten bestellen. Heute etwa einen Rinderbraten (5,30, Externe 6,52 Euro), am Donnerstag einen Bio-Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfel (6,20, Externe 7,63 Euro) oder Freitag ein Sojageschnetzeltes mit Reis und Spinat (3,90, Externe 4,80 Euro).

Der Betreiber ist seit 2016 Aramark, der mit der Stadt einen fünfjährigen Pachtvertrag ausgehandelt hat. **anf**

Zentrale: Emmy-Noether-Straße 2, Montag bis Freitag 7.30 bis 9.30 und 11 bis 14 Uhr (mittags sehr voll); IT-Rathaus: Agnes-Pockels-Bogen 21, Montag bis Freitag, 11.15 bis 13.30 Uhr, Aufpreis je nach Gericht

### KANTINE DES TECHNISCHEN RATHAUSES

## Einfach gut

Vor allem bei Fleischgerichten findet man in der Kantine des Technischen Rathauses immer mal wieder das Bio-Siegel. In der Küche werden mindestens zehn Prozent der Waren in Bioqualität eingesetzt. Friedenstraße 40, für nicht-städtische Mitarbeiter nach 13 Uhr, Externe: 20 Prozent Aufschlag

### KANTINE IM LANDWIRTSCHAFTSMINISTERIUM

## „Bei uns gibt's keine Brühwürfel“

Seit 2013 wird die Kantine des Landwirtschaftsministeriums in der Innenstadt von der VC Vollwertkost als Pächter geführt.

„Zwei Biogerichte pro Woche sind vom Ministerium vorgeschrieben“, sagt Geschäftsführerin Sandra Benke, „meistens bieten wir noch mehr an.“ Viele Gerichte auf der Karte sind zu 100 Prozent bio, bei manchen sind es nur einige Zutaten.

Das Gemüse kommt zu einem großen Teil von einem regionalen Versorger mit ökologischer Landwirtschaft. Wichtig für Benke: Obst und Gemüse werden in der Küche verarbeitet. Es gibt keine vorgeschrittene Fertigware. Das ist mehr Arbeit – bedeutet aber auch, dass die Ware frischer ist. Außerdem kocht das Küchenteam am Anfang der Woche einen Gemüsefond ein: „Bei uns gibt es keine Brühwürfel“, sagt Benke.

Ebenfalls aus den eigenen Töpfen kommen Hühnerbrühe und Rinderbrühe. Auch das hat den Hinter-

grund, dass Benke mit Vertragspartnern zusammenarbeitet. Angeliefert werden die ganzen Tiere. „Für die Ministeriumskantine werden uns etwa zwei Rinder pro Monat angeliefert.“

Betriebe, die die VC Vollwertkost beliefern wollen, besucht Benke. Sie will selbst sehen, ob die Standards eingehalten werden.

Auf dem Speiseplan stehen pro Tag fünf Gerichte, das günstigste, das vegetarische Tagesgericht, kostet 3,40 Euro. Die anderen Gerichte bewegen sich zwischen 3,70 und 7,50 Euro. Heute gibt es zum Beispiel eine Bio-Pasta mit Grünkernbolognese (4,90 Euro), morgen eine Pilzlasagne (4,90 Euro) oder ein Geschnetzeltes mit Bio-Huhn (7,50 Euro). Externe Gäste zahlen einen Aufpreis von 20 Prozent. Stammkunden können eine Kundenkarte beantragen, Barzahlung ist aber auch möglich. **anf**

Ludwigstraße 2, Montag bis Freitag zwischen 12 und 14 Uhr für externe Gäste