

BIO-ZERTIFIZIERUNG

Mit Brief und Siegel

Ökologisch erzeugte Lebensmittel in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sind eine Erfolgsgeschichte. Doch Bio ist nicht gleich Bio. Jetzt erfolgt die qualitative Abgrenzung



FOTOS: TEGUT; AVERDIS

Das Catering-Unternehmen tegut... bankett in Fulda ist seit langem Bio-zertifiziert nach Ökolandbaugesetz (ÖLG) und hat sich im Dezember 2009 nun zudem als erster Naturland-Partner zertifizieren lassen. Davon verspricht sich das Unternehmen - zumindest für eine gewisse Zeit - ein Alleinstellungsmerkmal als „der“ Bio-Caterer

Bio-Lebensmittel sind schon längst kein Trend mehr, sondern Normalität. Auch in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie boomt Bio. Das Beratungsunternehmen a'verdis (Münster) hat in einer Befragung der 23 in Deutschland zugelassenen Öko-Kontrollstellen ermittelt, dass inzwischen weit über 800 Unternehmen mit rund 1 500 Küchen über das Bio-Zertifikat verfügen: Betriebsverpfleger, Krankenhäuser, Caterer, Altenheime, Studentenwerke, Hotels, Restaurants und Systemgastronomen. Die Zertifizierung durch eine Öko-Kontrollstelle ist immer dann notwendig, wenn ein Betrieb sein Bio-Angebot für den Gast sichtbar vermarkten will, beispielsweise durch die Verwendung des Bio-Siegels an der Spei-

senausgabe oder auf Speisekarten. Natürlich darf jeder Betrieb auch ohne Zertifizierung Bio-Produkte verwenden, doch in diesem Fall ist das Ausloben und Bewerben des Angebots nicht zulässig. Interessant: In den meisten großen EU-Staaten gibt's bisher keine Zertifizierungspflicht, da Brüssel die Einführung nationaler Regelungen zur Außer-Haus-Verpflegung den EU-Mitgliedsländern überlassen hat. Verbindliche nationale Regelungen gibt es nur in Deutschland, Österreich und Norwegen. In einigen Ländern können sich Betriebe von privaten Organisationen zertifizieren lassen. In Deutschland sind die Kontroll- und Kennzeichnungsregelungen für GV und Gastronomie im Ökolandbaugesetz (ÖLG) festgelegt, das zum 1. Januar 2009 novelliert wurde.

Die Erzeugung und Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln ist EU-weit in den EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau geregelt. Sobald z.B. ein Landwirt diese Richtlinien erfüllt, darf er seine Produkte mit den geschützten Begriffen „Öko“ oder „Bio“ vermarkten. Zusätzlich kann er diese Lebensmittel in Deutschland mit dem Bio-Siegel kennzeichnen. Auch dafür gelten allerdings spezielle Regelungen, z.B. das Öko-Kennzeichen-Gesetz oder die Öko-Kennzeichen-Verordnung. Bei diesen Regelungen handelt es sich um gesetzliche Mindeststandards, die vor allem den etablierten deutschen Anbauverbänden wie Demeter, Bioland oder Naturland nicht weit genug gehen. Beispiel: Während die Tierbesatz-

obergrenzen laut EU-Bio-VO für Hennen bei 230 Tieren pro Hektar liegen, limitieren die Naturland-Richtlinien den Besatz auf 140 Hennen.

„Mehr als die Hälfte der deutschen Bio-Erzeuger hat daher zusätzliche Verträge mit den bekannten Anbauverbänden abgeschlossen“, sagt Rainer Roehl, Geschäftsführer a'verdis. „Sie setzen bewusst höhere Maßstäbe – auch, um ihre Produkte besser vermarkten zu können.“ Diese Produkte tragen dann zusätzlich zum etablierten Bio-Siegel (nach EG-Öko-Verordnung) das jeweilige Siegel eines Anbauverbandes (z.B. Bioland). Demnächst soll es übrigens ein verpflichtendes, europaweit gültiges Bio-Siegel geben, das derzeit per Internet-Voting aus drei Entwürfen von den europäischen Verbrauchern ausgewählt wird. Die Qualität der Logos ist allerdings umstritten – Rainer Roehl geht davon aus, dass das bisherige Bio-Siegel noch lange nicht ausgedient hat.

Einer Mehrheit der in Deutschland Bio-zertifizierten Küchen reicht nach Erfahrungen Rainer Roehls die Verwendung des Bio-Siegels völlig aus. Ein Grund: Diese Produkte sind inzwischen über den GV-Zustellhandel verhältnismäßig einfach zu beziehen. Inzwischen deutet sich aber an, dass immer mehr Küchen einen höheren Bio-Standard wollen. Um sich bei ihren Gästen und Kunden noch glaubwürdiger als nachhaltig agierendes

Unternehmen zu profilieren, lassen sich Profiküchen zusätzlich durch Anbauverbände, z.B. als Bioland-Restaurant oder Naturland-Partner, zertifizieren.



„Die Inhalte des Naturland-Gastrokonzepts greifen die besonderen Gegebenheiten der Gastronomie auf und sind einfach umzusetzen“

Rainer Roehl, Geschäftsführer, a'verdis (Münster)

AUF EINEN BLICK

Naturland-Partnerschaft Richtlinien für Großküchen*

Allgemein:

- natürliche, saisonale Küche, die vor allem auf regionale und einheimische Produkte setzt
- möglichst frische Zubereitung der Speisen sowie Anwendung möglichst schonender Zubereitungsverfahren (keine Mikrowelle, kein Sterilisieren)
- Partnerschaft mit mindestens einem Naturland-Erzeugerbetrieb (z.B. langfristige Kooperation, Aktionen/Infoveranstaltungen für Gäste, etc.)
- vegetarische Gerichte (parallel zu Fleisch)
- kontinuierliche Erweiterung des Öko-Angebots
- bevorzugte Verwendung von Öko-Produkten, die direkt von Naturland zertifiziert sind bzw. deren Zertifizierung von Naturland als gleichwertig anerkannt ist

Speisen- und Getränkeangebot:

- Einkauf/Verarbeitung von mindestens einem landwirtschaftlichen Ausgangsstoff aus pflanzlicher Erzeugung (z.B. Kartoffeln, Feldgemüse, Getreide) in Naturland-Qualität
- Einkauf/Verarbeitung von mindestens einem landwirtschaftlichen Ausgangsstoff aus tierischer Erzeugung (z.B. Rindfleisch, Kuhmilch, Hühnereier) in Naturland-Qualität
- Einkauf/Angebot von mindestens zwei Hauptgetränken (z.B. Apfelsaft, Bier, Kaffee) in Naturland-Qualität
- keine Verpflichtung zum Angebot von Speisen und Speisenkomponenten mit ausschließlich Naturland zertifizierten Zutaten (also auch Bioland oder Demeter möglich)

* Auswahl

Beispiel tegut... bankett: Das Catering-Unternehmen, eine Tochter des Lebensmittelkonzerns tegut aus Fulda, hat sich im Dezember 2009 als erster Naturland-Partner zertifizieren lassen und sich damit – zumindest für eine gewisse Zeit – ein Alleinstellungsmerkmal als „der“ Bio-Caterer gesichert. „Die Anforderun-

gen des ÖLG reichen dem Caterer einfach nicht aus“, sagt Rainer Roehl.

Ende 2009 hatte Naturland eine Gastronomie-Richtlinie verabschiedet. Anja Lindner, Geschäftsführerin von tegut... bankett, entschied sich aus mehreren Gründen für die Partnerschaft: „Genau wie Naturland bedeutet es unserem Unternehmen sehr viel, gesicherte Produktherkunft, hohe Öko-Qualität und faire Partnerschaften zu vereinen. In der Unternehmensgruppe tegut haben Produkte mit dem Naturland-Zeichen daher schon länger einen hohen Stellenwert.“ So hat Naturland z.B. im Gegensatz zur EU-Bio-VO auch Richtlinien zu sozialen Themen aufgestellt (vor allem für Unternehmen im Ausland), die u.a. Aspekte wie Kinderarbeit, Arbeitssicherheit, Mindestlöhne, Arbeitszeiten oder freie Meinungsbildung (z.B. Bildung von Gewerkschaften) berücksichtigt. Strenge Öko-Richtlinien, soziale Standards, faire Partnerschaften, Beratung und Vermarktungsperspektiven und Internationalität bilden ein Gesamtpaket, das immer mehr Küchenchefs überzeugt. Richtungweisend ist auch die Transparenzinitiative „Bio mit Gesicht“, bei der durch Eingabe einer chargenspezifischen Code-Nummer auf der Verpackung Interessierte über www.bio-mit-gesicht.de zu einem Porträt des Herstellers/Verarbeiters gelangen.

Nachhaltigkeit hat in der Außer-Haus-Verpflegung viele Facetten, wie das Gastrokonzept von Naturland zeigt. Es schreibt die Verwendung saisonaler, größtenteils regionaler Öko-Zutaten ebenso vor wie den Aufbau dauerhafter Partnerschaften zwischen Gastronomen und Erzeugern. „Ich finde es nur folgerichtig, dass Naturland nun auch eine Richtlinie für Partner aus der Gastronomie und der Catering-Branche erstellt hat“, meint Rainer Roehl, langjähriges Mitglied der Naturland-Anerkennungskommission für den Bereich Verarbeitung. „Die Inhalte orientieren sich an den Vorgaben für andere Verarbeitungsunternehmen, greifen aber die besonderen Gegebenheiten der Gastronomie auf und sind einfach umzusetzen.“

• JÖRG-MICHAEL EHRLICH