

Premiere im Rupertiwinkel: Die ersten Gastronomen mit dem EU Bio-Zertifikat ausgezeichnet

Waging am See. Die starke Nachfrage der Haushalte an Bio-Produkten hat dazu geführt, dass mittlerweile über fünf Prozent der angebotenen Lebensmittel in Deutschland aus ökologischer Erzeugung stammen. Besonders junge Privathaushalte zeigen sich sehr „bioaffin“, aber auch immer mehr Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie kaufen regelmäßig ökologisch erzeugte Lebensmittel ein und bewerben ihr Bio-Angebot.

Wer aber seine Lebensmittel nicht nur in Bio kauft, sondern als Bioprodukt auch bei seinen Gästen bewerben will, der muss überprüfen lassen, ob seine Produkte den Auflagen für die ökologische Erzeugung entsprechen, also z.B. das EU-Biosiegel tragen, und ob die eingekaufte Biomenge mit der verkauften Biomenge übereinstimmt. Für Betriebe, die Bio-Produkte nicht abgepackt, sondern offen einsetzen und die Bio-Herkunft auf der Speisekarte, auf einer Tafel im Speisesaal oder auf der Internetseite des Unternehmens bewerben, ist deshalb eine Teilnahme am Bio-Kontrollverfahren erforderlich.

Diesem zukunftssträchtigen Trend stellen sich mehrere Gastronomen aus der Ökomodellregion Waginger See- Rupertiwinkel, die gemeinsam wohl eine der ersten Bio-Zertifizierungen im Rupertiwinkel erhalten haben: das Strandkurhaus Waging, das Hotel Eichenhof und das Hotel Gut Edermann in Teisendorf. Im Catering-Bereich wurde letztes Jahr das Landhaus Tanner und jüngst Yvonne Liebl von der „Esspedition“ aus Waging mit dem EU-Bio-Siegel ausgezeichnet. Auch das Hotel Rehlegg in der Ramsau, seit mehreren Jahren



*Künftig als bio-zertifizierter Betrieb ausgezeichnet
von links: ÖkoP Geschäftsführer Martin Hoffmann,
Strandkurhauschef Andreas Barmbichler, Direktor Michael
Stöberl vom Gut Edermann, 1. Bürgermeister Herbert Häusl
und Hotelchef Klaus Lebek vom Eichenhof*

Vorreiter im Einkauf regionaler und nachhaltig erzeugter Waren, hat sich der Bioteilzertifizierung in diesem Kreis angeschlossen.

Martin Hoffmann, Geschäftsführer der Kontrollstelle ÖkoP - eine der 17 staatlich zugelassenen Öko-Kontrollstellen in Deutschland -, überreichte den Gastwirten nach einer ausführlichen Betriebsbesichtigung und Besprechung mit der Küchenleitung zu Bioeinkauf, Lagerung und Biospeisenangebot ihr Zertifikat. „Diese Auszeichnung zeigt Ihren Gästen, dass Sie auf beste Qualität mit regionaltypischer Küche und heimischen Produkten setzen“, lobte Hoffmann bei der Urkundenübergabe. Die Nutzer des EU-Bio-Siegels werden mindestens einmal jährlich kontrolliert und

ca. jeder fünfte Besuch erfolgt unangemeldet. Hoffmann wies darauf hin, dass ein Gastwirt oder Händler so viele Bio-Produkte anbieten kann wie er möchte, solange sie abgepackt weiterverkauft werden. Erst wenn sie offen weiterverkauft werden und nur dann, wenn mit Bio beim Gast auch geworben wird, sei eine Kontrolle notwendig. Bio sei ein geschützter Begriff, bei dem der Gast einfach und schnell Klarheit darüber haben müsse, „wo Bio draufsteht, ist auch Bio drin“. Wie bei jedem Qualitätssiegel im Lebensmittelbereich gebe es deshalb ein Kontrollsystem, das Transparenz und Vertrauen beim Kunden sicherstelle. Die Kontrollstelle versteht sich auch als fachkundiger Ansprechpartner für alle Fragen der Gastwirte rund um das Thema. Bürgermeister Herbert Häusl begrüßte die Auszeichnung der Gastronomen mit dem Prädikat „biozertifiziert“. Die Ökomodellregion sei zu Beginn aus dem kommunalen Seebündnis hervorgegangen, es sei deshalb ein wichtiges Ziel, die Biolandwirtschaft in der Region zu stärken und dadurch die Einträge von Phosphor in Gewässer langfristig zu verringern.

Die Biozertifizierung der beteiligten Gastronomen sei ein wichtiges Signal für Landwirte, regionale Kreisläufe wiederzubeleben und die Nachfrage nach Biolebensmitteln zu stärken. Dies trage zu einem gesicherten Einkommen für die Landwirte und zu einer nachhaltigen Produktion bei. Strandkurhauschef Andreas Barmbichler, der den Anstoß zur gemeinsamen Zertifizierung gegeben hatte, verspricht sich durch das einheitliche Siegel eine bessere Vermarktungsinitiative:

„Wir wollen Bioprodukte aus der Ökomodellregion einsetzen, denn regionale Produkte schaffen Identität und machen gleichzeitig die Region als touristisches Ziel noch interessanter. Viele Gäste sind inzwischen gut informiert und erkundigen sich auch nach dem Biosiegel. Unsere Biozertifizierung kann auch eine Chance für gemeinsame Aktionen wie Biogenusswochen sein“.

Für Michael Stöberl vom Gut Edermann in Teisendorf ist die gemeinsame Zusammenarbeit der erste große Schritt für den Aufbau eines Netzwerkes: „Mit der Gemeinschaftsaktion wollen wir die Verwendung regional erzeugter Bio Produkte voranbringen. Von einer engen Zusammenarbeit zwischen Gastronomen und heimischen Erzeugern profitiert schließlich die gesamte Region und Bio ist inzwischen in gut geführten Hotels auch ein Qualitätsmerkmal“.

Klaus Lebek, Inhaber des Eichenhofs, ist es unter anderem auch wichtig, dass das Wort „Bio“ auf der Speisekarte jetzt ausgelobt werden darf: „Das ist gut für die Gäste, weil es bedeutet, dass man sich bei Bio-Lebensmitteln darauf verlassen kann, dass wirklich Bio drin ist.“

Das EU-Bio-Label, mit einem Blatt aus weißen Sternen auf grünem Grund, ist seit 2010 das Standardsiegel für Bio-Produkte und genießt in Deutschland großes Vertrauen. Das eigentlich abgelöste „deutsche Bio-Siegel“ mit sechs Ecken wird aufgrund des hohen Bekanntheitsgrads von den Herstellern parallel verwendet. Das EU-Bio-Siegel hat zum Ziel, die biologische Landwirtschaft über klar definierte Regeln zu fördern. Ein Lebensmittel darf nur dann „bio“ oder „öko“ genannt werden, wenn es folgenden Kriterien entspricht:



Seit 2010 gilt das Europäische Bio-Siegel: weiße Sterne auf grünem Grund. Parallel dazu wird das alte deutsche Bio-Siegel (Markenschutz bis 2021) mit den sechs Ecken verwendet.



Yvonne Liebl von der „Esspedition“ wurde mit dem Bio-Zertifikat im Catering-Bereich ausgezeichnet.

Verzicht auf chemische Pflanzenschutz- und leicht lösliche mineralische Düngemittel, höchstzulässige Anzahl von Tieren pro Hektar, artgerechte Haltungsformen, biologische Futtermittel und möglichst geschlossene Betriebskreisläufe, Verbot von Antibiotika zu anderen als medizinischen Zwecken, Verbot von Gentechnik.

Auch in der Verarbeitung gibt es Regeln, so sind z.B. nur ca. 15% der sonst gebräuchlichen mehr als 300 Zusatzstoffe in der Verarbeitung von Biolebensmitteln grundsätzlich erlaubt. Viele Bioverarbeiter orientieren sich an möglichst handwerklichen Verarbeitungsgrundsätzen. Marlene Berger-Stöckl von der Ökomodellregion sieht in der Zusammenarbeit führender Gastronomen einen wichtigen Schritt in Richtung einer Biogenussregion. Für deren Ausgestaltung hat die TI Waging mit Unterstützung des Tourismusverbands Berchtesgadener Land heuer in einem gemeinsamen Konzept Chancen aufgezeigt. In der Handhabung habe sich das Zertifizierungssystem für die Gastronomie inzwischen so weiterentwickelt, „dass für jeden Gastwirt, der gern Bio im Speiseangebot ausloben möchte, eine einfache Möglichkeit für die Umsetzung besteht“, so Berger-Stöckl.

Diese Flexibilität ermögliche es beispielsweise, nur bestimmte Warengruppen in Bio einzukaufen, z.B. Trockenwaren oder Getränke, ein Frühstücksbuffet mit Biowaren und regionalen Waren einfach durch kleine Täfelchen zu kennzeichnen oder anstelle eines vollständigen Biogerichtes Gerichte mit Biobeilage einzubeziehen – so sei für jeden interessierten Gasthof etwas Passendes dabei, und die Kontrolle bleibe unkompliziert und kostengünstig. Sie freue sich darauf, dass viele Gäste auf dieses neue Angebot aufmerksam gemacht werden.

Brigitte Sojer