

ANZEIGE

Frisch, Regional und natürlich Bio: geht das auch in der Gemeinschaftsverpflegung?

Verbraucher wünschen sich außer Haus mehr Bio im Angebot. In der Gemeinschaftsverpflegung ist das noch mit Hürden verbunden. Die Bio-Musterregionen unterstützen Institutionen deshalb dabei, die steigende Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln möglichst aus der Region zu bedienen. Eines von sieben Pilot-Beispielen, wie mehr Bio in großen Mengen gelingen kann, ist das Liebenauer Landleben.



Mehr als nur ein Augenschmaus: frisch, regional, bio.

Wer es einmal wagt, von der Bundesstraße in Liebenau abzubiegen, traut seinen Augen kaum. Hinter dem Gasthof verbirgt sich eine versteckte Idylle mit besonderem Flair. In einem wundervoll rustikalen Hof befindet sich das liebevoll eingerichtete Liebenauer Landleben.

Ein Laden der besonderen Art mit über 400 Quadratmetern Verkaufsfläche, hier findet sich viel Gutes aus der Region. An der duftenden Floristik-Abteilung vorbei schlendernd entdeckt man hinter den knusprigen Backwaren eine kleine Theke. Was zunächst unscheinbar wirkt, wird kurz vor zwölf plötzlich richtig lebendig. Dann nämlich wird liebevoll zubereitetes Essen

geliefert: circa 100 Bio-Essen am Tag! Lebendig ist auch die Stimmung durch die bunte Belegschaft, die teilweise mit Handicap, aber vor allem mit Hingabe dafür sorgt, dass sich die Gäste im Glashauscafé wohlfühlen.

Was alles gestemmt werden musste, bis Bio-Essen auf dem Teller landet, sieht der Gast während des Genießens eines Mittagstellers nicht.

Unterstützung durch das Modellprojekt Bio in der Gemeinschaftsverpflegung

Eingesetzte Lebensmittel sollen regional und bio sein, da braucht es unkonventionelle Ansätze und neue Ideen.

Der Leiter des Liebenauer Landlebens, Karl Herzog, ist den Weg zur Bio-Zertifizierung in der Gemeinschaftsverpflegung zusammen mit seiner Mannschaft angetreten. Bei der Integration von mehr Bio-Produkten in die Speisepläne hat er im Rahmen des Modellprojekts viel Unterstützung erfahren. Er schätzte vor allem die Inspiration und Hilfe durch die Vernetzung der Akteure entlang der Wertschöpfungskette über das Regionalmanagement.

Gemeinsam konnten so Ideen und Kooperationen entwickelt werden, um Hürden zu meistern.

Gerade in der Beschaffung gab es anfangs Schwierigkeiten: Bestehende Bio-Lieferanten konnten keine Gastroeinheiten liefern, andere wiederum benötigten die Bestellung eine Woche im Voraus. Da braucht es neue Lösungen für die Lieferantenkette und die Lagerung.

Andere anstecken, ihrer Überzeugung zu folgen

Nun möchte Karl Herzog gerne andere "anstecken", den Weg zu wagen. Seiner Meinung nach steht am Anfang die Überzeugung, diese müsse man bereits in sich tragen.



Karl Herzog im rustikal eingerichteten Liebenauer Landleben.

Er selbst schätzt die ehrliche Kommunikation. Es sei wichtig, dass man alles preisgibt, die Hürden, aber auch deren positive Nebeneffekte: „Natürlich kann ich stöhnen, jetzt muss ich den ganzen Speiseplan umstellen, aber ich kann auch offen sein dafür. So entdecke ich etwas, wo ich denke: voll cool, ich mach mal Linsen von der Alb, wo man sonst irgendeinen Reis von sonst wo her geholt hat.“

Zum Abschluss des Gesprächs besteht Karl Herzog darauf, dass wir das Essen gemeinsam probieren, denn: „Es soll ja vor allem schmecken“, so sein Anspruch.

Unser Fazit: Ein wundervoller Ort mit wundervollem Essen. Hoffentlich gibt es dank der Bio-Musterregionen bald mehr solcher Plätze.

Bio-Musterregionen: Für mehr Bio in der Region aus der Region

Bio-Musterregionen wurden vom Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR) als ein Baustein gefördert, um den Anteil

des Öko-Landbaus auf 30 % bis 2030 zu erhöhen.

Die Landkreise Konstanz und der Bodenseekreis haben sich hierfür zusammengeschlossen. Das Regionalmanagement für die Bio-Musterregion Bodensee teilen sich Lucile Huguet und Rainer Grimminger. Sie bringen die regionalen Akteure entlang der Wertschöpfungskette zusammen, um gemeinsam Ideen und Maßnahmen für mehr Bio aus der Region zu entwickeln und umzusetzen.



Gefördert
durch



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

An diesem Siegel erkennen Verbraucher die teilnehmenden Unternehmen.

Das Modellprojekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ wird ebenfalls vom MLR finanziell unterstützt und fachlich gefördert. Im Rahmen des Projektes haben sieben Pilotbetriebe (von der Kita über den Caterer bis zur Senioreneinrichtung) aus der Bio-Musterregion Bodensee teilgenommen:

- Spitalstiftung Konstanz
- Altenpflegeheim Marienhaus mit dem Haus „Don Bosco“, Konstanz
- Konradhaus mit der integrativen Kita "Die Arche", Konstanz
- Kinderhaus St. Gebhard, Konstanz
- Maier Partyservice & Catering, Stockach
- Betriebskantine Glashauscafé Liebenauer Landleben GmbH, Stiftung Liebenau, Meckenbeuren
- Betriebskantine der Sparkasse Bodensee in Zusammenarbeit mit Fairfood am See GmbH, Friedrichshafen

Mehr Infos zu Akteuren und Projekten unter www.biomusterregionen-bw.de/bodensee

[Rückmeldung an den Autor geben](#)