

Verbände und Bio-Unternehmen fordern:

Von der Kita bis zur Ministeriumskantine: Bio-Produkte auf den Speiseplan!

München, Weßling, 29.06.2020. **Die Corona-Krise hat Catering-Unternehmen schwer getroffen. Andererseits zeigen die letzten Monate, dass viele Menschen sich für Bio-Produkte entscheiden, wenn sie zuhause kochen und selbst einkaufen. In der Schulmensa, in der Behördenkantine und im Betriebsrestaurant stehen Bio-Produkte noch viel zu selten auf der Speisekarte. Durch klare politische Vorgaben, eine gute Zusammenarbeit der Politik mit der Bio-Branche und Unterstützung für die Küchen kann sich das ändern.**

Bio bietet Lösungen für drängende Herausforderungen

„Der ökologische Landbau bringt Naturschutz, aber auch Boden- und Grundwasserschutz in die Fläche – die Tiere haben Frischluft und gutes Futter. Mehr Ökolandbau war deswegen ein zentrales Ziel des erfolgreichen Volksbegehrens zum Schutz der Artenvielfalt, und ist wesentlicher Teil der neuen Farm to Fork Strategie der EU Kommission“, erklärt Richard Mergner, Vorsitzender des Bund Naturschutz in Bayern. „Von der europäischen Agrarpolitik bis zu den Kantinen des Freistaats Bayern muss die bayerische Staatsregierung jetzt den Umbau zu mehr Ökolandbau voranbringen“, verlangt Mergner. Auch Barbara Scheitz, Geschäftsführerin der Andechser Molkerei Scheitz, fordert Politik, Wirtschaft und Zivilgesellschaft auf, sich aktiv für mehr Bio einzusetzen: „Bio ist die richtige Antwort auf die aktuellen Herausforderungen! Die Öko-Landwirtschaft bietet zukunftssichernde Lösungen gegen die Klimakrise, sie fördert die Biodiversität und durch Humusaufbau die Resilienz unserer Böden.“

Branche erwartet klare Signale für Bio aus der Politik

„Mit dem im Bayerischen Naturschutzgesetz festgeschriebenen Ziel von 30% Ökolandbau bis 2030 haben Politik und Verwaltung einen klaren Auftrag – diesen gilt es in allen Verantwortungsbereichen des Staates umzusetzen“, fordert Hubert Heigl, 1. Vorsitzender der LVÖ Bayern. Für die staatlichen Kantinen muss es deswegen klare Vorgaben für den Einsatz von Bio-Produkten geben – alles andere wäre unglaublich, so Heigl weiter. Um das Potenzial von Kantinen, Mensen und Betriebsrestaurants für den Absatz von Bio-Produkten zu erschließen, bedürfe es darüber hinaus eines ganzen Maßnahmenpakets – angefangen bei der Ausbildung für Köchinnen und Köche über staatlich finanzierte Zuschüsse für Beratung und Zertifizierung bis hin zur Förderung von Investitionen in für die Belieferung von Großverbrauchern notwendige Verarbeitungsanlagen.

Bayern habe mit seiner starken Bio-Branche gute Voraussetzungen für mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung, betont Dr. Franz Ehrnsperger, Bio-Pionier und Seniorchef der Neumarkter Lammsbräu. „Die Bio-Landwirte, -Verarbeiter und -Händler stehen bereit – notwendig sind klare Signale und konsequentes Handeln der Politik“, so Dr. Ehrnsperger.

Bio-Qualität ist ihren Preis wert – auch in der Schulmensa

Carola Petrone, deren Bio-Catering-Unternehmen Kindergärten und Schulen beliefert, liegt besonders die Versorgung von Kindern und Jugendlichen mit hochwertigen Bio-Lebensmitteln am Herzen. „Die bayerische Staatsregierung muss die Verpflegung in Kindergärten und Schulen endlich als elementaren Teil des Bildungsauftrags anerkennen“, fordert Petrone. Hierzu gehöre auch das Bewusstsein für den Wert dieser Lebensmittel: „Hauptsache billig darf nicht länger die Leitlinie für Vergabeentscheidungen sein“, so Petrone. Dr. Franz Ehrnsperger verdeutlicht: „Gerade in diesen Tagen wird am Beispiel Fleisch wieder besonders deutlich, welche negativen Folgen die Produktion von ‚billigen‘ Lebensmitteln hat: Umwelt,

Tiere und Menschen zahlen den Preis dieser Art der Lebensmittelherstellung. Bezieht man die Folgekosten mit ein, ist Bio die preiswerteste Art, uns zu ernähren.“

Begeistern, beraten und begleiten

„Bio-Verpflegung in Kindergärten und Kantinen einzuführen und dauerhaft zu etablieren, gelingt nur im Dreiklang aus begeistern, beraten und begleiten“, fasst Dr. Werner Ebert die Erfahrungen aus der Arbeit der Bio-Städte zusammen. Für die Schulen bedarf es eines klaren Auftrags des Kultusministeriums. In den Schulverwaltungen und Jugendämtern muss es Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geben, die ein professionelles Essensmanagement einführen und umsetzen. Die Träger und Betreiber von Großküchen müssen vom Mehrwert der Bio-Produkte überzeugt sein, damit sie diesen auch an ihre Gäste weitergeben können. Für die Arbeit im Küchenalltag sind Fragen zu Lieferanten und der Zubereitung von Bio-Lebensmitteln praxisnah zu beantworten – deswegen brauchen die Küchen kompetente Beratung und Begleitung von Küchen-Profis mit Bio-Wissen. „Die Arbeit der Bio-Städte zeigt: Bio in der Gemeinschaftsverpflegung ist möglich – wenn politischer Wille und Umsetzung stimmen“, resümiert Dr. Ebert.

Hintergrund

Bei einer **Pressekonferenz am 29.06.2020** in Weßling (Sitz des Bio-Catering-Unternehmens Il Cielo, <https://www.ilcielo.de/>) informierten sich auf Einladung der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern und des Bund Naturschutz in Bayern Medienvertreter*innen über Wege für mehr Bio-Produkte in der bayerischen Gemeinschaftsverpflegung.

In den rund **22.000 Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung** in Bayern werden täglich ca. 1,8 Millionen Essen ausgegeben, hierzu zählen Kliniken, Einrichtungen für ältere Menschen, Betriebsrestaurants, Kitas und Schulen.

Das Netzwerk der deutschen **Bio-Städte** ist in den letzten Jahren stetig gewachsen und zählt aktuell 19 Mitglieder. In Bayern zählen die Städte Augsburg, Erlangen, Ingolstadt, Landshut, Lauf an der Pegnitz, München, Nürnberg und Regensburg dazu. In der Bio-Stadt Nürnberg liegt der Bio-Anteil in den Kitas inzwischen bei 75%. Bei den Schulen liegt der Anteil aktuell bei 20%, als Ziel sollen 100%, beziehungsweise 75% bis zum Jahr 2026, erreicht werden. <https://www.biostaedte.de/>

Weitere Informationen zur Verwendung von Bio-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung sowie Beispiele für erfolgreiche Strategien aus dem In- und Ausland finden Sie auf <https://oekolandbau.de/ahv/>

Die Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V. (LVÖ Bayern) vertritt als Dachverband der Bio-Verbände Bioland, Naturland, Biokreis und Demeter die Interessen des Ökolandbaus in Bayern. In Bayern wirtschaften aktuell rund 10.800 landwirtschaftliche Betriebe auf einer Fläche von rund 370.000 ha nach den Richtlinien für den ökologischen Landbau. Hinzu kommen über 4.000 Bio-Betriebe in Verarbeitung und Handel. Mehr Informationen: www.lvoe.de