

Mehr Bio für Kemptens Küchen?

Kempten „Mir stehen pro Gericht nur 2,50 Euro zur Verfügung. Bio-Produkte zu verwenden, ist für mich damit einfach nicht drin“, sagt Andreas Steinemann. Er kocht für Schüler am Allgäu Gymnasium. Wie er verwenden auch andere keine ökologischen Produkte. „Wir wollen deshalb Verantwortliche in Küchen von Krankenhäusern, Pflegeheimen oder Schulen davon überzeugen, dass es möglich ist, kostengünstig biologisch zu kochen“, sagt Sarah Diem von der Öko-Modellregion Kempten-Oberallgäu. Gemeinsam mit Gilbert Bielen, der seit acht Jahren täglich für 350 Personen in Landshut ökologisch kocht, wies sie im Rahmen einer Informationsveranstaltung auf preisgünstige Möglichkeiten hin.

Einige der Tipps: Man kann durch den Einkauf direkt vermarkteter Bio-Lebensmittel beim Bauern viel Geld sparen. Zudem ist wichtig, auf saisonale Produkte zu setzen und Eingekauftes nicht wegzuwerfen, wenn es nicht sofort verarbeitet wird, sondern wiederzuverwerten.

Steinemann beispielsweise will künftig am Allgäu Gymnasium mehr auf Bio setzen. (sib)



Seit 2008 bereitet Gilbert Bielen (links) in einer Großküche für 350 Personen voll ökologische Speisen zu. In Kempten gab er gestern Claudia Steinhauser, Nicole Hock und Selina Steinhaus Tipps, wie sich Bioprodukte besser in Küchen von Schulen, Krankenhäusern oder Pflegeheimen integrieren lässt. Foto: Benedikt Siegert