

Impulse für mehr Bio in öffentlichen Großküchen

Infonachmittag der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel in Surheim – Salzachklinik Fridolfing und Haus für Kinder stellen Konzepte vor

Von Karin Kleinert

Surheim. Unter dem Motto „Mehr Bio für öffentliche Küchen in der ÖMR“ stand ein gut besuchter Infonachmittag in Surheim, der unter anderem von der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel (ÖMR) im Rahmen der bundesweiten Initiative „Bio-Bitte“ organisiert wurde. Akteure aus Politik, Verwaltung und Praxis bekamen durch fundierte Vorträge und praxisnahe Beispiele gute Anregungen, wie sie mehr Bio bewerkstelligen können. Das Fazit: die erste Frage für Entscheidungsträger sollte immer lauten „Was geht?“.

Zwei Einrichtungen aus der Region, deren Verantwortliche bereits an Stellschrauben für mehr Bio gedreht haben, sind die Salzachklinik Fridolfing und das Haus für Kinder in Tittmoning. Johanna Hummelberger, die in der Klinik die Pflegedienstleitung innehat, und Sabine Heuberger, die Leiterin der Kita, schilderten ihre Erfahrungen, ihre Motivation sowie den Umsetzungsprozess, mehr ökologische Lebensmittel auf den Tisch zu bringen.

Im Haus für Kinder liegt der Bio-Anteil inzwischen bei etwa 80 Prozent, eingekauft wird wenn möglich bei regionalen Lieferanten. Gekocht werden 100 Essen in einer klitzekleinen Küche, wie die Leiterin in ihrem erfrischenden Vortrag mit einem Schmunzeln bemerkte. Es wird viel mit Gemüse gekocht, Fleisch gibt es nur einmal pro Monat, dafür aber auch in Bio-Qualität. Sie findet, dafür zu sorgen, dass bio, frisch und regional für die Kinder und ihre Mitarbeiterinnen gekocht werde, gehöre zu ihrem pädagogischen Auftrag. Obendrein bemühe sich das

ganze Team, keine Lebensmittel zu verschwenden und wegzuwurfen. Und wenn doch etwas übrig bleibt, kein Problem, denn am Freitag ist sogenannter Restetag, wie Heuberger erklärte. Das Küchenpersonal ist bei der Stadt angestellt, die auch 40 Prozent der Kosten für die Mittagsverpflegung bezahlt.

28 Prozent Bio bei etwa 250 Gerichten in der Klinik

Die Salzachklinik hat 45 Belegbetten und ist in öffentlicher Trägerschaft der Gemeinde Fridolfing. Bereits seit 2016 wurde für die Patienten mit einem selbstverpflichtetem Bio-Anteil von etwa 20 Prozent frisch gekocht. Damit war die Klinik ein Vorreiter für öffentliche Einrichtungen in ganz Bayern. 2021 erfolgte der Beschluss des Krankenhausausschusses, die Küche, die auch Schule und Kitas beliefert, biozertifizieren zu lassen. Es waren einige Änderungen nötig, aber es war machbar, so Hummelberger. Inzwischen liegt der Anteil an Bio-

Verpflegung für etwa 250 Gerichte täglich bei knapp 28 Prozent. Die Mehrkosten für die Bio-Lebensmittel von Bio-Erzeugern aus der Region in Höhe von gut 20 000 Euro pro Jahr trägt die Gemeinde Fridolfing, ergänzte ÖMR-Managerin Marlene Berger-Stöckl.

Bald soll es mehr solcher positiver Beispiele geben, von denen Impulse ausgehen. Dies hat sich die ÖMR zum Ziel gesetzt. Denn ein wichtiger Baustein, um die ökologische Landwirtschaft vor Ort zu stärken und weiter auszubauen, sei es, den bislang im einstelligen Prozentbereich gelegenen Anteil an Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen. Nicht zu vergessen: es ist das staatliche Ziel, bis 2030 30 Prozent Ökolandbau zu erreichen – die Außer-Haus-Verpflegung könnte viel dazu beitragen.

Lilli Dingreiter betreut seit Februar in der ÖMR das Projekt „Nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung (AHV)“. Die Veranstaltung im Gasthaus Neuwirt hat sie zusammen mit der Stuttgarter Kommunikationsagentur Ökon-sult organisiert, die auf den Be-

reich Naturschutz und Ökolandbau spezialisiert ist. Dingreiter bedankte sich beim „Hausherrn“ Andreas Buchwinkler, der die Teilnehmer, darunter Bürgermeisterkollegen der zehn ÖMR-Kommunen, die Landtagsabgeordnete Gisela Sengl, Vertreter von Schulen, Kitas, Lebenshilfe und den Kliniken Südstbayern, herzlich willkommen hieß. Der Bürgermeister stellte kurz die Situation in den drei kommunalen Kitas vor, wo inzwischen alles selbst eingekauft werde, zum Teil regional und bio, und die Speisen frisch zubereitet werden.

Lilli Dingreiter berichtete über den Sachstand in der ÖMR zum Thema AHV, einer Region, die vielfältig ist und daher ein gutes Potenzial hat. Das Angebot sei mit Fleisch, Milch, Getreide, Hülsenfrüchten, Gemüse und vielem mehr breit gefächert. Es sei wichtig, noch mehr zusammenzuarbeiten, auch hinsichtlich fairer Preise sowohl für die Einrichtungen als auch für die Landwirte.

Andreas Greiner von Ökon-sult stellte einige Beispiele vor, wie es gelingen kann, dass Großküchen mehr Bio verwenden und damit

die bioregionalen Wertschöpfungsketten stärken. Ein konventioneller Betrieb im Regensburger Land, der Schälkartoffeln für Kantinen herstellt, habe einfach eine zweite Schiene eingerichtet und produziert nun auch Bio-Schälkartoffeln. Das habe aber nur funktioniert, weil die Nachfrage verlässlich und längerfristig war. Außerdem, so Greiner, sei dies ein hervorragendes Beispiel, wie sich konventionell und bio ergänzen können. Er regte die politischen Entscheidungsträger an, Stellschrauben im Vergabeverfahren zu nutzen, zum Beispiel mit Mindest-Bio-Quoten oder einem Wertungsschema für Caterer wie es etwa die Biostadt Karlsruhe macht. Außerdem regte er an, Bio-Gerichte schrittweise einzuführen oder erst einmal einzelne Produktgruppen auf Bio umzustellen.

Ein Markt mit riesigem Wirtschaftspotenzial

Den ökonomischen Stellenwert nahm Wirtschaftsförderer Uwe Zwick aus Höhenkirchen-Siegersbrunn in den Fokus seines Vortrags „Kommunale Möglichkeiten für mehr Bio in der AHV“. Die unter ökologischen Gesichtspunkten hergestellten Produkte würden nämlich nicht nur Natur, Umwelt und unsere Ressourcen schonen, sie seien auch ein Markt mit riesigem Potenzial. Um dieses zu heben, so Zwick, müssten alle Akteure unterstützt werden. Ein Vorzeige-Beispiel sei diesbezüglich das 2010 gegründete „Biostädte-Netzwerk“, das inzwischen 26 Mitglieder hat: neben seiner kleinen Kommune, die erst seit kurzem Biostadt ist, gehören Großstädte wie München, Nürn-

berg und Berlin zu dem Verbund. „Da kommt ein traumhafter Input“, lobte Zwick das Netzwerk. Sein Rat für mehr Bio innerhalb der Kommunen: mit kleinen Schritten anfangen, zum Beispiel mit Bio-Milch für die städtischen Einrichtungen.

Nach den aufschlussreichen Vorträgen nahmen die Teilnehmer die Gelegenheit wahr, Fragen zu stellen und ihre Erfahrungen auszutauschen. Einige sprachen die Logistik an, die verbessert und gebündelt werden müsse. Laut Andreas Greiner arbeitet der Biogroßhandel gerade daran, regionale Produkte speziell zu kennzeichnen. Dingreiter wies auf die guten Möglichkeiten von Erzeugergemeinschaften hin. Am Ende bekundeten die Entscheidungsträger, die bisher noch gar keine Biolebensmittel in ihren Einrichtungen haben, dass sie nun sehr motiviert seien und dank der praxisnahen Impulse versuchen wollen, diese schrittweise einzuführen. Einer wünschte sich sogar, der „Spirit vom Tittmoninger Haus für Kinder“ möge in seiner Kommune Einzug halten.

Lilli Dingreiter bedankte sich bei den Teilnehmern für ihr Interesse, die engagierte Diskussion und dafür, dass sie das Thema nach außen tragen. Sie wies zum Schluss noch auf das vom Freistaat geförderte „Bio Regio Coaching“ hin, bei dem Experten über ein Jahr hinweg mit Rat und Tat zur Seite stehen. Der Markt Waginger nutze dieses Angebot gerade für seine kommunalen Einrichtungen. Bei Fragen hierzu, aber auch zu anderen Themen der Bio-Außer-Haus-Verpflegung, könnten sich die Vertreter der ÖMR-Mitgliedsgemeinden jederzeit an sie wenden.



Akteure aus Politik, Verwaltung und Praxis konnten sich in der von der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel und Ökon-sult organisierten Veranstaltung „Bio-Bitte. Mehr Bio in öffentlichen Küchen“ in Surheim sehr gut informieren, austauschen und vernetzen.

– Foto: Karin Kleinert