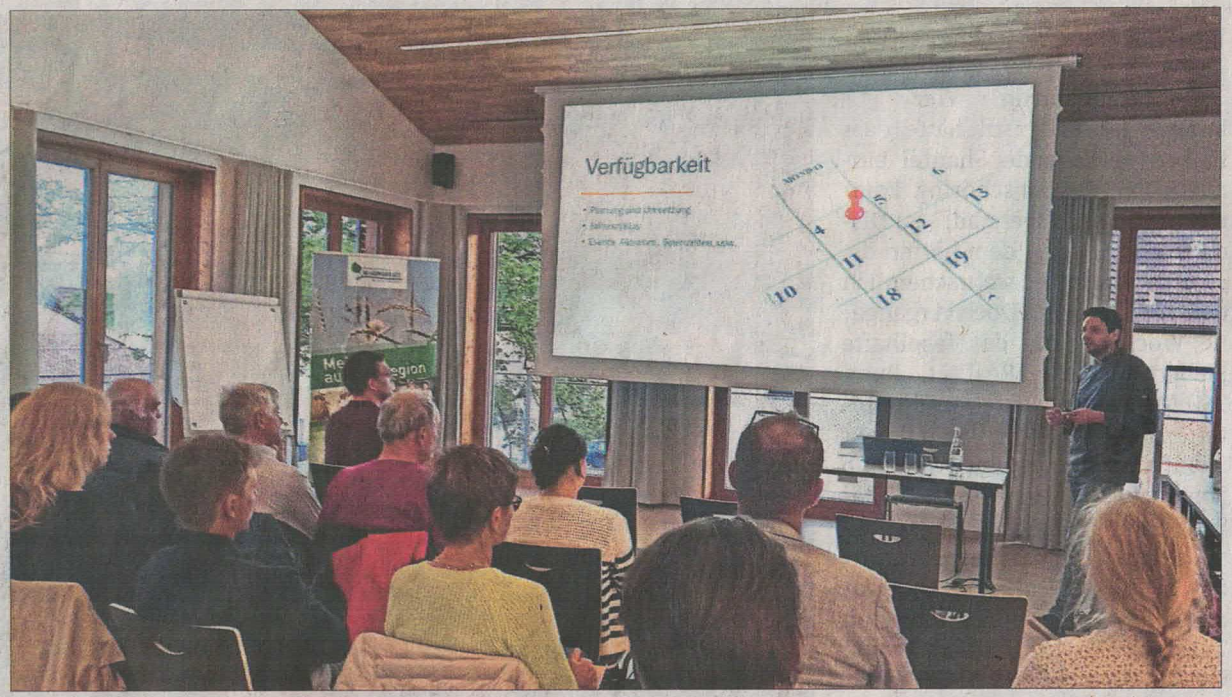
Vom Hof in die Großküche

Was Bio-Direktvermarkter wissen müssen – Vortrag der Ökomodellregion in Fridolfing

Fridolfing. Rote Metzgerkisten, pünktliche Lieferung, lückenlose Kühlkette: Wer als Biobauer künftig Kantinen oder Kliniken beliefern möchte, muss mehr mitbringen als gute Produkte. Das machte eine Informationsveranstaltung der Ökomodellregion (ÖMR) Waginger See-Rupertiwinkel in Fridolfing deutlich, zu der Direktvermarkter, Landwirte und Küchenverantwortliche aus der Region zusammenkamen.

Patrick Montemaggi, Küchenleiter der Betriebskantine des Unternehmens Rosenberger in Fridolfing, sprach Klartext: Fleisch müsse in sauberen, einheitlichen roten Metzgerkisten angeliefert werden. Überraschungen – ob bei Menge, Qualität oder Uhrzeit – seien ein Kündigungsgrund. „Falls eine Lieferbeziehung Bestand haben soll, müssen solche Überraschungen vermieden werden", betonte er. Auch auf scheinbare Kleinigkeiten komme es an: Wenn ein Tier überdurchschnittlich viel Fett aufweise, solle der Erzeuger die Küchenleitung so früh wie möglich vor der Anlieferung informieren.



Patrick Montemaggi (vorne, rechts) ist Küchenleiter der Betriebskantine des Unternehmens Rosenberger in Fridolfing und hat hier einen Vortrag für Direktvermarkter gehalten. – Foto: Ökomodellregion

Ergänzt wurde der Praxisblick aus der Küche durch rechtliche Grundlagen: Dr. Tobias Wörl von der Lebensmittelüberwachung im Landratsamt Traunstein erläuterte die wichtigsten Anforderungen rund um Herstellung, Eigenkontrolle, Dokumentation und Transport. Besonders die Kühlkette bereite in der Praxis immer wieder Probleme – werde sie nicht ausreichend gewährleistet, dürften Küchen die gelieferten Lebensmittel schlicht nicht mehr verwenden.

Bürgermeister Werner Schulzke betonte in seiner Eröffnung die Unterstützung der Gemeinde für bioregionale und regionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung. Er verwies stolz auf zwei Vorzeigeprojekte vor Ort: die Kantine der Firma Rosenberger, die seit Jahren in Zusammenarbeit mit der Ökomodellregion wachsende Mengen an Biolebensmitteln einsetzt, sowie die Küche der kommunalen Salzachklinik.

Der Input der Referenten traf offensichtlich einen Nerv: Schon während der Vorträge kam es immer wieder zu lebhaften Diskussionen und Zwischenfragen. Den Abschluss gestalteten zwei erfahrene Praktiker: Gemüsebauer Markus Hager aus Fridolfing und Franz Obermeyer, Geschäftsführer der Demeter Getreide Chiemgau GmbH aus Tengling, berichteten aus ihrem Alltag als Direktvermarkter. Obermeyers Fazit brachte es auf den Punkt: „Gute langjährige Zusammenarbeit steht und fällt mit regelmäßiger Kommunikation." – red