Bioregionale Produkte in der Gastronomie

Die Öko-Modellregion Waginger See – Rupertiwinkel zu Besuch in Niederösterreich

Im Rahmen einer Exkursion, organisiert vom Amt für Ländliche Entwicklung Oberbayern, besuchten Akteure der Öko-Modellregion Waginger See das Gasthaus Floh in Langenlebar in Niederösterreich und besichtigten verschiedene Lieferanten entlang der Wertschöpfungskette. Ziel der Exkursion war das traditionsreiche österreichische Gasthaus, weil es bereits seit vielen Jahren mit bioregionalen Produkten arbeitet und als Vorbild für ein gelungenes Konzept der bioregionalen Gastronomie gilt. Im Gegenzug konnte die Öko-Modellregion Waginger See – Rupertiwinkel von ihrer Arbeit und Unterstützung entlang der Wertschöpfungskette berichten.

Unterwegs im Radius 66

Während des Besuchs erhielten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer einen umfassenden Einblick in die praktische Umsetzung der Logistik und den Netzwerken zwischen Erzeugern, Verarbeitern und dem Gasthaus. Was immer möglich, bezieht der Floh von Produzenten aus einem Umkreis von 66 Kilometern – von den Zutaten der Floh-Küche bis hin zum Mobiliar der Gaststube. Kurze Lieferkette, Transparenz und Nachhaltigkeit werden hier großgeschrieben, wodurch nicht nur die regionale Wirtschaft gestärkt, sondern auch Umwelt und Klima geschützt werden.

„Es läuft nach wie vor sehr gut, unsere Gäste kommen sogar aus Wien zu uns“, freut sich Josef Floh. „Aber zu Beginn haben wir wirklich viel Zeit in den Aufbau der Lieferbeziehungen investiert.“

Weitere Informationen zum Gasthof Floh: <https://www.derfloh.at/>

Einblicke in Betriebe

Die Gruppe besuchte ausgewählte **Lieferanten**, die das Gasthaus seit Jahren mit bioregionalen Lebensmitteln beliefern. Alle Betriebe halten höchste Standards bei Anbau, Tierwohl und Verarbeitung ein.

Grand Garten – Grandiose Forschung

Die Grand Farm beliefert nicht nur die Gastwirtschaft Floh mit Bio-Gemüse, sondern die ganze Welt mit wichtigen Erkenntnissen. Alfred Grand und sein Boden stehen der Wissenschaft nämlich als Praxispartner zur Verfügung und testen fleißig neue Innovationen und Methoden.

Weitere Informationen unter: <https://grandfarm.at/>

Bio Friedrich – Bio-Weide-Ochsen, Bio-Hausschweine und Bio-Puten

Gemeinsam mit seiner Frau Nana betreut Mark Friedrich in fünfter Generation Bio-Weide-Ochsen, Bio-Hausschweine und Bio-Puten in artgerechter Haltung. Seine Produkte sind mit dem österreichischen Bio-Siegel „Bio Austria“ zertifiziert und werden über den eigenen Hofladen und an die Gastronomie vermarktet.

Weitere Informationen unter: <https://bio-friedrich.at/>

Sonnentor – Kräuter, Tees und Gewürze

Sonnentor ist ein österreichisches Unternehmen mit Sitz in Sprögnitz, Niederösterreich, das sich auf die Herstellung und Vermarktung von Kräutern, Tees und Gewürzen aus kontrolliert biologischem Anbau spezialisiert hat. Gegründet wurde Sonnentor 1988 von Johannes

Gutmann, der schon früh auf eine enge Zusammenarbeit mit regionalen Bio-Bauern setzte. Die Produkte werden von über 210 Bio-Kräuterbauern aus der Umgebung bezogen und weltweit in mehr als 50 Länder exportiert.

Weitere Informationen unter: <https://www.sonnentor.com/de-at>

Loschenhof – Bio-Eierwaren

Sonja und Andreas Grünstäudl erzeugen auf ihrem Bio-Hof mit einer landwirtschaftlichen Nutzfläche von 22,5 Hektar in der Marktgemeinde Arbesbach Eier, Eierteigwaren, Erdäpfel und Kräuter nach den Richtlinien von „Bio-Austria“. Ihr höchstes Ziel ist es, gesunde, rückstandsfreie Lebensmittel mit hoher Qualität zu erzeugen und dabei die natürlichen Ressourcen und die Umwelt zu schonen. Sie versorgen Gastronomie, Großküchen aber auch private Kunden verlässlich und konsequent mit hochwertigen Lebensmitteln.

Weitere Informationen unter: <https://www.loschenhof.at/Startseite/>

Die Exkursion verdeutlichte, welche Herausforderungen – etwa bei der Zertifizierung oder beim Sichern der Versorgung – die Umstellung auf bioregionale Gastronomie mit sich bringt, aber auch, wie groß die Chancen sind: Mehrwert für Betriebe, Regionen und Gäste, höhere Transparenz und nachhaltige Lebensmittel mit nachvollziehbarer Herkunft. Die Teilnehmenden zeigten sich inspiriert vom Engagement der österreichischen Gastgeber und brachten viele neue Impulse für ihre Arbeit in der Öko-Modellregion Waginger See – Rupertiwinkel mit nach Hause.