

So werden Sie Bio

Bio im eigenen Betrieb umsetzen? Das ist gar nicht so leicht. Aber es gibt Hilfe, zum Beispiel von Bio-Spitzkoch Konrad Geiger. Er berät ganzheitlich und bezieht sämtliche Einkaufs-, Produktions- und Vermarktungsprozesse mit ein.



Die Regierungsparteien haben sich in ihrem Koalitionsvertrag vorgenommen, bis 2030 30 Prozent Öko-Landbau zu erreichen. Die Gastronomie birgt aus Sicht des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) das größte Potenzial, diese notwendige Steigerung der Mengen an Bio-Erzeugnissen an den Gast bzw. die Bevölkerung zu bringen.

Doch die Umstellung geschieht nicht von heute auf morgen, bedarf einiger Planung und langfristigen Partnern, die den Prozess begleiten. Genau da setzt Konrad Geiger an. Der Bio-Spitzkoch, setzt sich seit 20 Jahren privat und beruflich täglich mit dem Thema Bio auseinander und ist nach wie vor zu 100 Prozent davon überzeugt.

Wie die Umstellung im gastronomischen Betrieb funktionieren kann, welche Schritte als erstes auf einen zu kommen und inwieweit Bio-Großhandelspartner dabei unterstützen können, verrät er im Interview.

Herr Geiger, wie gut bzw. schlecht sind die Betriebe in Sachen Bio aufgestellt?

Die Betriebe sind in der Regel so gut aufgestellt, wie ihre aktuellen Lieferanten es sind. Führt gerade der üblicherweise beliefernde konventionelle Gastro-Großhändler ein paar Bio-Produkte im Standard-sortiment mit, werden oft viel zu hohe Preise und fehlende Verfügbarkeiten festgestellt. Diese Rahmenbedingungen wirken auf viele meiner Kochkollegen eher abschreckend, was eine Umstellung oft verlangsamt oder gar hindert.

Was müsste sich – auch politisch oder gesellschaftlich – ändern, damit es besser läuft?

Gesellschaftlich hat sich zum Glück in den vergangenen Jahren vieles verändert. Der Konsum im Bereich Bio und Regionalität ist gestiegen, was im LEH schon deutlich zu sehen ist. Auch politisch ist sehr viel passiert: Die Regierungsparteien haben sich in ihrem Koalitionsvertrag vorgenommen, bis 2030 30 Prozent Öko-Landbau zu erreichen.

Die Gastronomie birgt aus Sicht des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft das größte Potenzial, diese notwen-

dige Steigerung der Mengen an Bio-Erzeugnissen an den Mann bzw. die Frau zu bringen. Deswegen wurde am 1. Januar 2023 ein Förderprogramm verabschiedet, das die Übernahme von 80 bis 90 Prozent der anfallenden Beratungskosten bei der Umstellung auf mindestens 30 Prozent Bio durch das Ministerium gewährleistet.

Warum lohnt sich Ihrer Meinung nach die Umstellung auf Bio?

Ich habe im Jahr 2000 für mich die Entscheidung getroffen, dass es keine Alternative zu Bio-Produkten gibt. Seitdem konnte ich bereits viele Betriebe überzeugen und bei der Umsetzung unterstützen. Keiner dieser zum Teil sehr großen Produktionsbetriebe, Restaurants oder Einrichtungen haben seit der Umstellung etwas daran geändert, weil die Gäste und Kunden sie explizit deswegen ausgesucht haben. Die Umstellung lohnt sich also. Auch weil das Unternehmen mit Bio den Einsatz von gesunden und ehrlichen Lebensmitteln kommuniziert und dadurch glaubwürdig ist. Das ist aus meiner Sicht eine Grundvoraussetzung für die Zukunft unseres Handwerks.

Wie sehen erste Schritte in Richtung Bio in einem gastronomischen Betrieb aus?

Der Gastronom muss Bio als Ganzes sehen. Ein neues Verhältnis zur Natur und unseren Ressourcen zu schaffen als Sicherung unserer Lebensgrundlage, versteht sich von selbst. Es ist nicht damit getan, einfach konventionelle Produkte durch Bio auszutauschen. Zumeist ist es notwendig, sämtliche Einkaufs-, Produktions- und Vermarktungsprozesse im Betrieb einzubeziehen. Dazu bedarf es einen tieferen Einblick in den Betrieb und vor allem eine Sensibilisierung und Schulung der Mitarbeiter von Beginn an.

Inwieweit unterstützen Großhändler wie Ökoring bei der Umstellung?

Ein Bio-Großhandelspartner wie Ökoring ist gerade in der ersten Phase ein absoluter Mehrwert für die Betriebe und auch für mich. Sobald ich gemeinsam mit den Mitarbeitern im Umstellungsbetrieb die Qualität, Wertschätzung und den Preis der einzelnen Lebensmittel definiert habe, beginnt die Arbeit von Ökoring. Sie selektieren passende Produkte vor und bemustern uns, damit Verkostungen stattfinden können. Die Überzeugung für die Umstellung muss bei den Mitarbeitern stattfinden, damit Bio langfristig im Unternehmen leben kann.

Wie läuft eine Beratung ab? Welche Rolle übernimmt Ökoring dabei?

Ich beginne mit dem Kern des Unternehmens und arbeite einige Tage mit dem Küchenteam zusammen. Wir lernen uns dadurch kennen und ich bekomme ein realistisches Bild der Prozesse und der Qualität. Danach geht es in einem Workshop darum, Werte und Ziele zu definieren. Anschließend starten wir in die Umsetzung: Bei der Entwicklung neuer Rezepturen unterstützt Ökoring maßgeblich durch die entsprechende Bemusterung und Produktberatung.

Wie viele Betriebe durften Sie bereits beraten? Welche Erfahrungen haben Sie dabei gemacht?

Das sind mittlerweile viele gewesen. Die Gründe für die Umstellung sind sehr unterschiedlich genauso wie die dabei gesammelten Erfahrungen. Es geht selbstverständlich um ein Ziel von mindestens 30 Prozent Bio, aber es entstehen in den meisten Fällen neue Ernährungsansätze, Prozessoptimierungen, Rezeptentwicklungen und eine Vertiefung des Qualitätsmanagements. Ich finde es spannend, sowohl kleine als auch große Betriebe in der Umstellung zu begleiten, weil sie sehr unterschiedlich sind. Beispielsweise sind kleinere Betriebe affin für regionale Zulieferer während wir uns in den größeren Betrieben oft parallel mit dem kulinarischen Leitbild befassen und das betriebliche Gesundheitsmanagement mit eingebunden ist.

Wie sind Sie selbst auf Bio gekommen?

Ich habe mich bereits Mitte der 90er-Jahre in einem Restaurant bei Stuttgart als Küchenchef mit Regionalität und Saisonalität beschäftigt und war überrascht, als der erste Bio-Bauer mich besuchte. Als ich den Unterschied verstanden hatte, legte sich bei mir ein Hebel um und seither gibt es für mich keine Alternative.

Im Jahr 2000 hatte ich als Küchenchef des Bio-Restaurants Fürstenfelder in Fürstenfeldbruck die Chance, das komplette Gastronomiekonzept zu entwickeln, zu eröffnen und anschließend mehrere Jahre zu etablieren. Das Restaurant mit angeschlossenem Veranstaltungsforum ist heute noch weit über die Landesgrenzen hinaus für seine konsequente Umsetzung des ökologischen Ansatzes selbst bei Großveranstaltungen bekannt.

Danke für das Gespräch! Jeanette Lesch

Mein Profi-Portal



© Robert Kreschke / WavebreakMediaMicro / zinkevych - stock.adobe.com

**praxisnah
marktorientiert
informativ**

24gastlichkeit.de

blgastro^{de}