



Vom Bratling zum Klimateller

Entstanden in der grünen Ecke, hat das Thema Bio früh die Gemeinschaftsverpflegung erobert. Vollkorn war der Anfang. Inzwischen lockt ein vielfältiges Angebot mit einer Flut von Siegeln. Eine gesundheitsökologische Zeitreise.

40 Jahre
gv-praxis

Mit Beginn der 1980er Jahre entwickelte sich in Deutschland ein allgemein steigendes Gesundheits- und Umweltbewusstsein. Auch im Bereich der Ernährung wurde nach Alternativen zu einer bis dahin ausschließlich nährstofforientierten Sichtweise gesucht. Das Konzept der Vollwerternährung, das gesundheitliche, ökologische und soziale Themen gleichermaßen berücksichtigte, war eine Antwort hierauf. Die Umsetzung in der GV ließ nicht lange auf sich warten. Vor allem die Studentenwerke mit ihrer besonders kritischen Gästeklientel griffen das Thema frühzeitig

auf. In Gießen wurde im Juli 1983 eine erste Vollwert-Woche umgesetzt und das Studentenwerk Oldenburg startete im selben Jahr eine neue Linie mit dem Namen „Alternativ-Essen“. Die Linie gibt es auch heute noch und feiert im Herbst 30-jähriges Jubiläum. Was war nun das Besondere an „Vollwert“ und „Alternativ“? Die Gerichte waren fast immer vegetarisch, die Lebensmittel unverarbeitet und teilweise bereits aus ökologischem Landbau. Die größte Hürde für die Küche: Kochen mit Körnern. Die Vollwertküche war in der Anfangszeit eine konsequente Vollkornküche. Kennzeich-

nende Produkte dieser Zeit: Grünkernbratling, Vollkornnudeln und Weizenauflauf. Das Kochen mit Getreide war für viele Küchen neu und führte zu teilweise kuriosen Angeboten. Catering-Unternehmen wie Eurerst und Aramark nahmen den Trend zur Vollwertküche zum Anlass, eigene Konzepte zu entwickeln; die bekamen die Namen „Bewusste Küche“ (Eurerst) oder „Grüne Erde“ (Aramark). Auch diese Konzepte hatten einen ganzheitlichen Gesundheitsansatz, ohne jedoch ökologische und soziale Aspekte aufzugreifen. Ende der 1980er Jahre widmete sich dann auch

Vollwertig bis Nachhaltig

- In den 1980er Jahren dreht sich alles um Vollwert.
- Zehn Jahre später rückt Bio in den Vordergrund.
- Danach wird Bio mehr und mehr überlagert durch Themen wie Gesundheit, Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität.
- 2010 beginnt die „Nachhaltigkeits-Dekade“. Die Zahl der Siegel, Zertifikate und Standards steigt fast exponentiell.



die Industrie der Vollwerternährung und verstärkte durch Produkte wie Blumenkohl-Käse-Medaillon und Karottenröstling das einseitige „Bratling“-Image der Vollwertküche. Damit wurde auch das Ende der Vollwertphase eingeläutet.

Die bereits in der Vollwertküche empfohlenen Bio-Lebensmittel bekamen Ende der 1980er Jahre verabschiedeten europäischen Gesetz zur Extensivierung der Landwirtschaft (zum Abbau von Milchseen und Butterbergen) eine ganz neue Bedeutung. Ökologi-

scher Landbau wurde mit verschiedenen Maßnahmen nun auch politisch gefördert. Für den Außer-Haus-Markt war das bundesweite For-

Ökologischer Landbau wird politisch gefördert.

schungs- und Beratungsprojekt „Ökologischer Landbau und Großverbraucher“ von großer Bedeutung; viele GV-Einrichtungen kamen über dieses Projekt erstmals in Berührung

mit Bio-Produkten und Biohändler erstmals in Berührung mit Großküchen. Hunderte von Aktionen wurden umgesetzt und Tausende von Gästen über die Vorteile von Bio-Produkten informiert. Die wichtigsten Hürden in dieser Zeit: die Organisation der Beschaffung und die Kommunikation der Marktpartner. Es gab keine funktionierenden Belieferungsstrukturen, geschälte Kartoffeln und Tiefkühlgemüse waren tabu. Mancher Küchenleiter wunderte sich über das „Du“ statt „Sie“ und mancher Bio-

Nachhaltige Wirkung durch Kommunikation mit dem Gast.

www.apetito-catering.de

Mitten im Leben
Wir machen's lecker

Staat, EU und Verbände



Das staatliche **deutsche Bio-Siegel** kennzeichnet seit 2001 Lebensmittel und Bio-Produkte, die mindestens den Vorgaben der EG-Öko-Verordnung entsprechen. Das im Jahr 2000 von der **Europäischen Kommission**



eingeführte Bio-Logo muss seit 1. Juli 2012 verbindlich auf allen verpackten Bioprodukten abgedruckt sein.



Demeter ist einer der weltweit ältesten Verbände für ökologischen Landbau. Die Wurzeln des Verbands liegen in der anthroposophischen Lehre, die von Rudolf Steiner in den 1920er Jahren begründet wurde.



Bioland ist der führende ökologische Anbauverband in Deutschland. Die Wirtschaftsweise der Bioland-Betriebe basiert auf einer Kreislaufwirtschaft – ohne synthetische Pestizide und chemisch-synthetische Stickstoffdünger.



Naturland wurde 1982 mit Sitz in Gräfelfing bei München gegründet. Seit 1986 engagiert sich der Verband für ökologischen Landbau e.V. auch im internationalen Öko-Landbau.



MSC steht für Marine Stewardship Council und ist das weltweit führende Zertifizierungsprogramm für nachhaltig gefangenen Fisch und Meeresfrüchte. **Fair Trade** ist das Siegel für den fairen Handel zwischen Industrie- und Entwicklungsländern. Es bürgt dafür, dass Erzeugern für die ge-



handelten Produkte mindestens ein von den Fair-Trade-Organisationen festgelegter Mindestpreis bezahlt wird, der über dem jeweiligen Weltmarktpreis liegt.

Mensa Oldenburg

1983

Alternativ-Essen für 3,30 DM

Speiseplan 7. bis 11. November

Montag Fenchelsalat mit Orangen, Feldsalat mit Joghurtsauce, Vollkorn-Nudeln mit geriebenem Käse und Tomatensauce, Obstsalat mit Nüssen und Sahne.

Dienstag Sauerkrautsalat mit Äpfeln, Grünkernfrikadellen mit Ananas und Käse überbacken, gedünstete Möhren, Honigmelone.

Mittwoch Rotkohlsalat, Selleriesalat mit Nuß-Sahne-Sauce, Mexikanisches Rührei mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Kräutern, Pellkartoffeln, Reis mit Früchten und Sahne.

Donnerstag Chinakohlsalat, Soja-Ragout mit Edelpilzen, Zucchini-Gemüse, Naturreis, Quarkspeise.

Freitag Chioréesalat mit Mandarinen, Gemüseauflauf mit Porree, Kräutern, Käse und Getreidekörnern, Nusspudding mit Haselnüssen, Eiern und Weizen.

Erzeuger wollte Kantinen von Chemieunternehmen partout nicht beliefern. Insgesamt brauchte es fast eine Dekade, bis das Thema Bio für Großküchen professionalisiert und entideologisiert war. Die Voraussetzung für die nächste Etappe war gegeben. Einen wahren Schub erlebte Bio An-

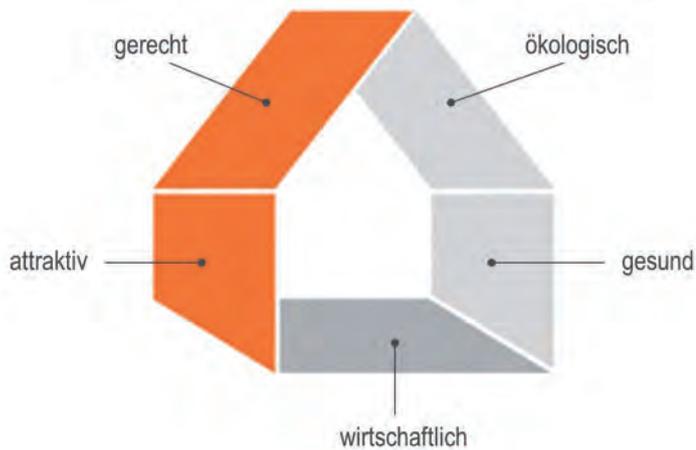
Am Anfang fehlten Lieferstrukturen.

fang des neuen Jahrtausends. Die BSE-Krise hatte auch Deutschland erreicht und in der Folge starteten Bärbel Höhn in Nordrhein-Westfalen und Renate Künast auf Bundesebene als grüne Ministerinnen einen Paradigmenwechsel in der Landwirtschaft. Die Vermarktung von Bio-Produkten wurde nun intensiv gefördert – auch mit Informationskampagnen für GV und Gastronomie wie

„Natur auf dem Teller“, „Klasse für die Masse – Mehr Bio in Großküchen“, „10 Prozent Bio. Das kann jeder.“ und „Bio. Mir zuliebe.“ Selbst die 2003 eingeführte Bio-Kontrollpflicht auch für Profiküchen entpuppte sicher eher als Motor denn als Hemmschuh für Bio in der Außer-Haus-Verpflegung. Bereits drei Jahre nach Start der Wirtschaftsinitiative „1.000 Küchen mit Bio-Zertifikat“ konnte Vollzug gemeldet werden: Über 1.000 Küchen in Deutschland konnten sich mit dem Bio-Zertifikat schmücken. Heute sind es bereits gut 2.500 Restaurants, Hotels und Großküchen. Unterstützt wurde diese Entwicklung auch durch das 2005 in NRW gegründete Bio-Mentoren-Netzwerk, dessen Mitglieder bis heute einige hundert Kollegen bei der Einführung von Bio-Produkten begleitet

Bio-Ausgabe im Betriebsrestaurant von Esprit (links), Biofrische im Lager (rechts).





haben. Bio war nun schick, gesellschaftsfähig und fast ein Pflichtprogramm für GV-Einrichtungen mit Anspruch. Ganz im Sinne des Mottos: „10 Prozent Bio. Das kann jeder.“

Der Bio-Zenit war damit aber zunächst erreicht, zumindest was die Aufmerksamkeit der Branche betrifft. In NRW und auf Bundesebene wechselten die Farben der Ministerien von Grün zu Schwarz (auf Künast folgte Seehofer, auf Höhn Uhlenberg) und zwei neue Aspekte gewannen in der GV an Bedeutung: Gesundheit und Nachhaltigkeit. Zunächst rückten alarmierende Ergebnisse der ersten Pisa-Studie, die wachsende Zahl Übergewichtiger Kinder und die Zunahme von Ganztagschulen die Qualität der Schulverpflegung in den Fokus. Die 2005 entwickelten Rahmenkriterien für die Schulverpflegung wurden von der DGE zu Qualitätsstandards weiterentwickelt und diese im Anschluss auf alle GV-Segmente übertragen. Dazu erhielt Nachhaltigkeit zunehmende Relevanz für Küchen. Unter dem

Nachhaltigkeit erreicht die Wirtschaft.

Stichwort CSR – Corporate Social Responsibility hatte Nachhaltigkeit längst die Wirtschaft erreicht und nicht mehr nur Politik und Umweltschutzverbände. Im Schlepptau eine Vielzahl an Einzelaspekten, mit denen sich Küchen nun zu profilieren versuchen: Energie sparen, regional einkaufen, Lebensmittelabfälle reduzieren, Veggie Day und Klimaschutz.

Diese Entwicklung hat mit der beginnenden „Nachhaltigkeitsdekade“ seit 2010 weiter kräftig an Fahrt gewonnen.

Ganzheitliches System: Das Nachhaltigkeitsmodell für die Außer-Haus-Verpflegung von Autor Rainer Roehl, a'verdis.

nen. Bezeichnend und zugleich verwirrende Begleiterscheinung: die von Marketingexperten gern als notwendige Differenzierung schönegeredete, exponentiell wachsende Zahl an Siegeln, Zertifikaten und Standards. Ging es vor 20 Jahren nur darum, die acht Verbände des ökologischen

Eine unüberschaubare Zahl von Labeln.

Landbaus zu unterscheiden, müssen die Verantwortlichen in der GV heute insgesamt mehr als einhundert Labels auseinanderhalten: für Bio-Lebensmittel, fairen Handel, artgerechte Tierhaltung, regionale Erzeugung, nachhaltige Fischerei und Klimaschutz. Und dabei bleibt es ja nicht. Auch im Zusammenhang mit dem Aspekt Gesundheit wachsen Anforderungen und Vielfalt. Neben der ausgewogenen Nährstoffversorgung geht es auch um den Verzicht auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe und ein gutes Allergenmanagement. Als wichtigste Herausforderung wird es zukünftig darum gehen, die für eine Verpflegungsleistung so wichtigen Aspekte Genuss und Gesundheit mit den klassischen Nachhaltigkeitsthemen (wirtschaftliche, ökologische und soziale Verantwortung) zu einem ganzheitlichen Konzept zu verknüpfen. Etwas, das mit der Vollwerternährung schon einmal versucht wurde und mit den Erfahrungen aus 30 Jahren vielleicht jetzt gelingen wird.

Rainer Roehl

Einfach wie hausgemacht!

Kartoffelstückchen in hausgemachter Optik, ungewürzt zum individuellen Verfeinern

herrlich kartoffeliger Geschmack

schnell und einfach zubereitet

variabel einsetzbar für viele Rezeptideen

Am besten probieren Sie selbst: Produktmuster gibt's unter info@schne-frost.de!

Schne frost

... delikatessen