

# Ökoanteil in dänischen Küchen steigt rasant

*Über 2 200 Küchen in Dänemark sind biozertifiziert. In Deutschland – mit immerhin 14-mal so vielen Einwohnern – sind es nicht einmal 3 000.*

*Was machen die Dänen richtig und was kann Deutschland von ihnen lernen?*

Von Anna-Lena Krämer und Rainer Roehl

**D**er Bioanteil in öffentlichen Schulen, Krankenhäusern und Betriebskantinen hat sich in der dänischen Hauptstadt Kopenhagen auf über 90 Prozent erhöht. Diese Entwicklung soll nun – mit einer angepassten Vorgabe von mindestens 60 Prozent – auf ganz Dänemark ausgeweitet werden. Mit 9,2 Prozent lag der Ökoanteil 2016 in gewerblichen Küchen nur knapp hinter dem im Lebensmittelhandel. 42 Prozent der Ausgaben (847 Millionen Dänische Kronen) für Biolebensmittel im Bereich Foodservice werden von öffentlichen Küchen getätigt (Danmarks Statistik, 2017). Damit hat sich der Außer-Haus-Verpflegungs-Markt in Dänemark in wenigen Jahren zum wichtigsten Wachstumstreiber für Ökolebensmittel entwickelt. Doch wie kam es dazu?

- ▷ In Dänemark gibt es eine klar formulierte Vision: Verdoppelung des Anteils ökologisch bewirtschafteter Fläche von 2007 bis 2020.
- ▷ Verantwortliche aus Politik, Verbänden und Landwirtschaft haben die besondere Rolle der Außer-Haus-Verpflegung erkannt. Nicht nur wegen möglicher Absatzzahlen, sondern insbesondere als wichtigen ernährungs- und kulturpolitischen Gestaltungsort.
- ▷ Von staatlicher Seite wurde ein umfangreiches finanzielles Budget zur Verfügung gestellt: Für verschiedenste Werbematerialien, Umstellungsberatungen, Schulungen und für die Entwicklung eines eigenen gastronomischen Biosiegels in Gold, Silber und Bronze. Die Ziele, Maßnahmenpakete und das zur Verfügung stehende Budget sind im staatlichen Aktionsplan zum ökologischen Landbau klar definiert (Ministry of Food, Agriculture and Fishery of Denmark, 2015).

Den öffentlichen Küchen der Gemeinschaftsgastronomie wird in diesem Zusammenhang eine besonders bedeutende Rolle zugewiesen. Es wurden spezifische Zielvereinbarungen formuliert, wie beispielsweise die nationale Festlegung von 60 Prozent Bioprodukten in öffentlichen Küchen oder die Anzahl von 6 000 zertifizierten Küchen bis zum Jahr 2020 (Lauridsen, 2015).

## Vorreiter Kopenhagen: 90 Prozent Bioanteil

Die dänische Hauptstadt Kopenhagen ging vor Festlegung und Veröffentlichung dieser Zielsetzungen mit gutem Beispiel voran. Dort steigt der Bioanteil in öffentlichen Küchen seit dem Jahr 2000. Im Rahmen der Bewerbung zur Eco-Metropolis 2015 wurde er auf 90 Prozent festgesetzt. 2011/2012 hatten bereits 75 Prozent der Zutaten Ökoqualität und 2015 wurde der Zielwert erreicht (The Copenhagen House of Food, 2017). Diese Umstellung wurde mehrheitlich „kostenneutral“ erreicht, das heißt ohne Steigerung der Wareneinsatzkosten. Wichtige Ansatzpunkte: konsequente Umstellung von einer durch Fertig- und Halbfertigprodukte geprägten Küche auf eine Frischküche, die dafür notwendige Weiterentwicklung von vielen Hundert Küchenteams sowie die Verringerung der Fleischportionen und das konsequente Vermeiden von Lebensmittelabfällen (The Copenhagen House of Food, 2017).

Für die erfolgreiche Erschließung des gesamten Außer-Haus-Marktes für Ökolebensmittel war es ebenfalls wichtig, dass

ein einfaches, konsequentes System zur Biozertifizierung von gewerblichen Küchen etabliert wurde. Dies beinhaltete eine umfangreiche und gezielte staatliche Förderpolitik seitens des Ministeriums.

## Logo für mehr Bio

Das sogenannte Bio-Cuisine-Logo, auch Organic-Cuisine-Logo genannt, soll gewerbliche Küchen darin unterstützen, ökologische Zutaten in ihre Speisenverarbeitung zu integrieren und dies auch entsprechend in den Speisekarten zu vermerken. Die Auslobung der unterschiedlichen Mengen an ökologischen Lebensmitteln ist ein entscheidender Schlüsselfaktor der Zertifizierung. In den Intervallen 30 bis 60, 60 bis 90 und 90 bis 100 Prozent werden die Biorestaurant-Abzeichen in den Farben Bronze, Silber und Gold vergeben. Wer das goldene Logo trägt, darf sich Biorestaurant oder Bio-kantine nennen und gleichzeitig das nationale, rote Ökosiegel aushängen.

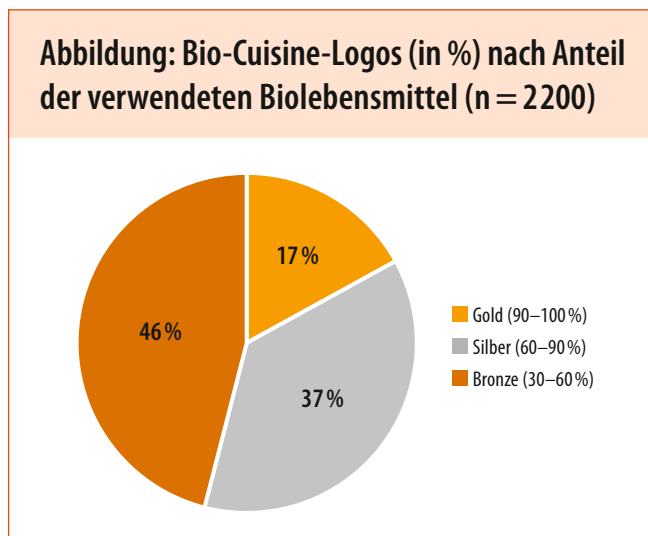
Für die Küchen ist die Teilnahme am Kontrollverfahren, die Inspektion der Küche sowie die Nutzung des Logos komplett kostenfrei, was die Teilnahmebereitschaft noch verstärkt. Die Teilnahme ist unkompliziert: Über eine Online-Plattform geben Küchen die entsprechenden Daten und Rechnungsbelege der eingekauften Bioprodukte an, nach maximal vier Wochen erhalten sie den Bescheid und dürfen – nach erfolgreicher Inspektion – das Bio-Cuisine-Logo in der angestrebten Farbe nutzen. Die Inspektion der Betriebe findet einmal im Jahr statt. Unterstützt wird die erfolgreiche Zertifizierung durch zahlreiche Marketingmaterialien wie Logos zum Anbringen an die Außenwände und Fenster, Luftballons, Kugelschreiber oder eine Urkunde zum Aushängen (Dänisches Ministerium für Lebensmittel, Landwirtschaft und Fischerei, 2017). Die Plattform [oekologisk-spisemaerke.dk](http://oekologisk-spisemaerke.dk) informiert zertifizierte

Betriebe oder solche, die es werden wollen, über anstehende Veranstaltungen, den Ablauf der Teilnahme und zeigt eine Übersicht der zertifizierten Küchen in ganz Dänemark. Aktuell (Ende Oktober 2017) sind 2 211 Küchen zertifiziert, setzen also mindestens 30 Prozent Bioprodukte ein. 372 Küchen davon tragen das goldene Biologo (Det Økologiske Spisemærke, 2017) (siehe Abbildung).

## Und in Deutschland?

Auch in der Bundesrepublik schreitet die Entwicklung des Bio-Außer-Haus-Marktes voran, aber im Vergleich zu den dänischen Verhältnissen liegt Deutschland mit nicht einmal 3 000 biozertifizierten Küchen deutlich zurück. Ein Grund ist sicher, dass es keine zentrale Strategie mit großer Strahlkraft – wie beispielsweise die CMA-Kampagne „Bio. Mir zu liebe“ – mehr gibt. Das soll sich mit der Zukunftsstrategie Ökologischer Landbau ändern, denn hier sind auch und insbesondere Maßnahmen zur Entwicklung und Stärkung des Öko-Außer-Haus-Marktes geplant. Die einzelnen Maßnahmenpakete beinhalten einige Faktoren, die auch Bestandteil des dänischen Plans waren, wie beispielsweise Beratung, Kooperation und Informationsmaßnahmen (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2017). Die Biozertifizierung für Küchen wird in der neuen Strategie nicht direkt angesprochen, diesbezüglich lohnt sich der Blick nach Dänemark aber besonders. Denn das Bio-Cuisine-Logo stellt offensichtlich ein erfolgreiches Anreizsystem für Küchen dar. „In diesem Jahr kam praktisch jeden Tag eine neue Küche dazu, die das Organic-Cuisine-Logo tragen darf“, sagt denn auch Carmen Calverley, zuständig für die Einführung, Umsetzung und Überwachung des Organic-Cuisine-Logos bei der dänischen Veterinär- und Lebensmittelbehörde. Für die Entwicklung in Deutschland bleibt zu hoffen, dass sich die Verantwortlichen ein Beispiel am dänischen Vorbild nehmen und die Außer-Haus-Verpflegung als einen wichtigen Schlüsselaspekt bei der Umstellung auf Bio verstehen. □

▷ Liste der zitierten Literatur abrufbar unter [kurzlink.de/oel185\\_roehl\\_lit](http://kurzlink.de/oel185_roehl_lit)



**Anna-Lena Krämer** und **Rainer Roehl**, a'verdis, Beratungsunternehmen für Außer-Haus-Verpflegung im Biobereich, [anna-lena.kraemer@a-verdis.com](mailto:anna-lena.kraemer@a-verdis.com), [rainer.roehl@a-verdis.com](mailto:rainer.roehl@a-verdis.com)