

»Erst in den Köpfen, dann

Mehr Bio auf den Teller! Das ist ein Ziel der Bundesregierung, die den Bioanteil bei der Außer-Haus-Verpflegung auf mindestens 20 Prozent erhöhen möchte.

Minou Yusefi-Menzler hat mit Rainer Roehl darüber gesprochen, was sich hierfür ändern müsste und wie wir vom Erfolgsmodell in Dänemark lernen können.

Ö&L: Herr Roehl, der Staat möchte den Bioanteil in öffentlichen Küchen deutlich ausweiten. Dann könnte er doch vorgehen und die Verwendung von Ökoprodukten in staatlichen Einrichtungen vorschreiben, oder?

- ▷ **Rainer Roehl:** Das macht er ja bereits, indem beispielsweise in öffentlichen Einrichtungen, etwa in der Kita- und Schulverpflegung, Bioanteile zwischen zehn und 50 Prozent in Ausschreibungen verbindlich gefordert werden. Das müsste natürlich flächendeckend erfolgen, was aber voraussetzt, dass auch der politische und behördliche Wille dafür flächendeckend da ist. Bei dem Ruf nach der Vorbildfunktion des Staats gilt es aber zu berücksichtigen, dass Ministerien, Behörden und andere öffentliche Einrichtungen die eigene Kantinenverpflegung nicht in gleichem Umfang subventionieren dürfen, wie das in der Privatwirtschaft möglich ist, wo Gäste teilweise nur die Wareneinsatzkosten plus einen geringen Aufschlag zahlen müssen. Pächter einer Ministeriumskantine stehen also in der Regel wirtschaftlich unter einem stärkeren Druck als Kantinenverantwortliche in der Privatwirtschaft.

Welche Probleme bestehen noch bei der Ausweitung von Bio in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV)?

- ▷ Es gibt die bekannten, immer wieder zitierten „technischen“ Herausforderungen: höhere Preise für Biolebensmittel – im Bereich tierischer Lebensmittel mitunter doppelt so hoch –, schwierigere beziehungsweise komplexere Beschaffung – für konventionelle Produkte gibt es deutlich mehr Lieferanten –, Zusatzaufwand durch die Biokontrollpflicht. Diese Herausforderungen sind aber alle lösbar. So bräuchten wir zum Beispiel mehr konventionelle Anbieter mit breitem Biosortiment und mehr Bioanbieter mit eindeutigem Fokus auf die AHV. Hier von gibt es bundesweit bislang nur zwei – das reicht bei Weitem nicht aus!
- Schwierig wird es, wenn Gastronomen und Küchenleiter einer öffentlichen Kantine keine ausgesprochenen Bio-Fans sind – und das ist nun einmal bei der Mehrheit der Fall – und wenn sie den Eindruck gewinnen, dass es der Mehrheit ihrer Gäste



nicht wichtig ist, ob sie Biolebensmittel einsetzen oder nicht. Dann werden die technischen Herausforderungen schnell zu unlösbaren Problemen.

Welches „Geheimrezept“ haben die Dänen angewendet, wo es 3 000 biozertifizierte Küchen gibt und der Bioanteil in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung bei 90 Prozent liegt?

- ▷ Das „Geheimrezept“ der Dänen ist ein Mix aus gut zehn verschiedenen Zutaten: Da ist erstens das 2004 vom dänischen Spitzenkoch René Redzepi mit gastronomischen Kollegen aller nordischen Länder initiierte gastronomische Manifest einer neuen nordischen Küche, das umgehend von der Politik aufgegriffen und der Beginn eines fundamentalen esskulturellen Wandels wurde. Parallel zur neuen nordischen Küche (Gastronomie) entstand das Konzept der New Nordic Diet (NND), deren gesundheitliche Vorteile kontinuierlich durch wissenschaftliche Studien nachgewiesen wurden, was wiederum der Politik die Argumente für eine entsprechende Förderung lieferte. Diese Förderung konzentrierte sich im Bereich der AHV in Kopenhagen auf ein zentrales Thema: Bio. Nicht regional, nicht artgerecht, nicht fair, sondern ausschließlich bio, und zwar mit klaren ambitionierten Zielen. Mit anderen Worten: Ökolebensmittel als

in den Töpfen umstellen«

Motor für den gewünschten Wandel in den Küchen. Und zwar zunächst in den Küchen der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung, die in Dänemark in der Regel nicht verpachtet oder fremdvergeben sind, sondern in Eigenregie betrieben werden. Dadurch kann der Staat deutlich direkter Einfluss nehmen. Zur Sicherstellung der Warenbeschaffung wurden 2011 außerdem die Vergaberegeln grundlegend geändert, in deren Folge konventionelle Grossisten gezwungenermaßen ein umfangreiches Biosortiment aufgebaut haben. Andernfalls hätten sie sich nicht mehr an Ausschreibungen beteiligen können und Aufträge in Millionenhöhe verloren.

Wäre das auch in Deutschland denkbar?

- ▷ Theoretisch ja. Jede ausschreibende Stelle hat ein sogenanntes Leistungsbestimmungsrecht. Mit anderen Worten: Wenn ich als Kommune oder Ministerium 20, 30 oder 50 Prozent Bio will, dann kann ich das in der Leistungsbeschreibung fordern. Wenn ich aber nicht gleichzeitig die Verkaufspreise anpasse, wird sich kein Pächter oder Caterer bewerben oder dieser wird nach kurzer Zeit das Handtuch werfen, weil die Bewirtschaftung unrentabel ist.

In Dänemark war es zudem so, dass die Küchen auf eine konsequente Frischküche umstellen mussten, um den verstärkten Bioeinsatz (finanziell) bewältigen zu können. Außerdem mussten weitere Stellschrauben, etwa die Produktion von weniger Abfällen, gefunden und angepasst werden, mit denen Kosten eingespart werden können. Die Idee hierfür: das inzwischen legendäre House of Food mit zwischenzeitlich mehreren Dutzend

Beratern, die die Küchen bei der Umstellung (kostenlos) begleiten. Anschließend wurden die Küchenteams als die „wahren Helden“ gefeiert – in großformatigen Anzeigenkampagnen, Broschüren und mit Urkunden im Foyer der jeweiligen Einrichtungen. Emotionalität auch bei der Gastansprache! Eben keine Informationsmaßnahme, sondern eine „Emotionsmaßnahme“, zum Beispiel mit dem Titel „Jeder hat das Recht auf gutes Essen“. Als Testimonials fungierten Kinder, Senioren und der Kopenhagener Bürgermeister.

Wie haben sich die Küchen auf die ständig steigenden Bioanforderungen eingestellt?

- ▷ Hier leistete das häufig zitierte dänische Kennzeichnungsmodell gute Dienste, das die Küchen mit Gold-/Silber-/Bronze-Auszeichnungen motivierte, immer mehr Bio einzusetzen – in Anlehnung an einen olympischen Wettbewerb. Flankiert wurde dies durch eine sehr vereinfachte Möglichkeit der Kontrolle: Die Küchen tragen ihre Bioanteile in eine Tabelle ein, die sie teilweise bereits von ihren Lieferpartnern ausgefüllt bekommen, schicken diese an die zuständige Behörde und erhalten anschließend ihre Auszeichnung. Für all diese Maßnahmen hat die Stadt Kopenhagen viel Geld bereitgestellt. Zehn Jahre lang waren das 600 000 Euro jährlich, in erster Linie für Bildungsarbeit und technische Aufrüstung der Küchen. Eingebettet war und ist dieser Maßnahmen-Mix durch einfache Biostrukturen im Land (keine konkurrierenden Verbände), eine zentrale politische Steuerung (keine 16 Bundesländer mit unterschiedlichen Biofördermaßnahmen) ▷

Bio in der Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland

Wer sich auf den Weg zu mehr Bio macht

Es gibt bereits viele Hundert Küchen, die sich auf den Weg zu mehr Bio gemacht haben und sich mit einem hohen Bioanteil oder als hundertprozentiger Biocaterer zu echten Leuchttürmen mit hoher Strahlkraft und Vorbildfunktion für andere entwickelt haben. In fast allen Fällen handelt es sich hierbei um Betriebe mit intrinsisch motivierten gastronomischen Leitungen, für die Biobiolebensmittel ein, wenn nicht sogar der Schlüssel für eine gute Küche sind. Dazu gehören unter anderem die Mitglieder der Biomentoren und der Biospitzenköche. Doch wie fördern Landesregierungen die Umstellung und welche Ziele haben sie? Wir haben uns ein paar Beispiele angesehen:

- ▷ Berlin: Der Berliner Senat hat 2018 zusammen mit verschiedenen Akteuren, unter anderem dem Berliner Ernährungsrat, eine Ernährungsstrategie erarbeitet. Ein Kernziel des daraus entstandenen Aktionsplans ist die Qualitätsverbesserung der Gemeinschaftsverpflegung. Hierbei ist ein zentrales Element das Projekt „Kantine Zukunft“. Nach dem Vorbild des „House of Food“ in Kopenhagen sollen Ernährungsexperten als Trainer über einen mehrmonatigen Zeitraum Küchenteams in den öffentlichen Kantinen Berlins, zum Beispiel in Schulen, Kitas oder Krankenhäusern, motivieren und schulen, selbst frisch zu kochen – mit bis zu 60 Prozent Bioanteil und trotzdem ohne Mehrkosten. Anfang 2020 sind hierzu fünf Modellprojekte gestartet. Pro Jahr sind 1,15 Millionen Euro zur Finanzierung vorgesehen. Das Projekt „Kantine Zukunft“ wird durch den Träger „Speiseräume“ in Kooperation mit „Food Kompanions“ durchgeführt und soll bis 2024 laufen. Um den Schülern in den Klassen 1 bis 6 wie vorgesehen kostenloses Schulessen anbieten zu können, sind weitere Ausgaben in Millionenhöhe veranschlagt. ▷

- ▷ Bremen: Der Senat hat 2018 einen „Aktionsplan 2025“ beschlossen, mit dem die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde schrittweise auf bis zu 100 Prozent Bioprodukte umgestellt werden soll. Der Beschluss betrifft die Gemeinschaftsverpflegung in Schulen, Kindertagesstätten, kommunalen Krankenhäusern und öffentlichen Betriebskantinen.
- ▷ Hamburg: Die Hansestadt verpflichtet sich mit dem „Hamburger Umweltleitfaden 2019“ zu einem Mindesteinsatz von zehn Prozent Biolebensmitteln in öffentlichen Einrichtungen. Bis 2025 wird ein Bioanteil von mindestens 50 Prozent in der Gemeinschaftsverpflegung angestrebt.
- ▷ Nordrhein-Westfalen: Seit 2000 gibt es in NRW Maßnahmen für mehr Bio in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV), seit 2017 unter dem Namen „NRW kocht mit Bio“. Hier werden Coachings für Küchen sowie Vernetzungsveranstaltungen für verschiedene Akteure im AHV-Bereich und Fortbildungen für Lehrer an Berufskollegs angeboten. Eine Zielmarke, auf wie viel Prozent Bioanteil hingearbeitet wird, gibt es nicht. Die finanzielle Ausstattung lag zuletzt im oberen fünfstelligen Bereich pro Jahr – nicht viel, aber entscheidend ist die Kontinuität.

Neu: BMEL-Initiative „BioBitte“

Im Februar hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) die Initiative „BioBitte“ vorgestellt. Ziel ist es, den Bioanteil in der öffentlichen AHV auf 20 Prozent und mehr zu steigern. BioBitte richtet sich an öffentliche Einrichtungen wie Kindertagesstätten, Schulen, Seniorenheime, Krankenhäuser und Behördenkantinen, aber auch an das Beschaffungswesen von öffentlichen Veranstaltungen und an Märkte. Die Angebote der Initiative adressieren sowohl die politisch Verantwortlichen, die Leitung von Behörden, die Mitarbeiter in den Fach- und Vergabereferaten als auch die Küchenleitungen. *my*

und eine Vision für eine neue, natürliche und nachhaltige Esskultur (statt starrer Qualitätsstandards).

Wie könnte eine schrittweise Umsetzung von mehr Bio in der AHV in Deutschland aussehen?

- ▷ Wenn wir 2030 anpeilen, dann könnten wir in fünf Schritten denken: Alle zwei Jahre könnte der Bioanteil in der AHV um fünf Prozent erhöht werden. Das wäre ambitioniert, aber denkbar – und wir lägen dann 25 Prozent über dem jetzigen Level. Wenn wir wirklich von Dänemark lernen wollen, müssen wir zu allererst an das Thema Esskultur und Wertschätzung für gute Lebensmittel ran. Das gilt übrigens auch für die Bioverbände inklusive den Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW). Das Thema Bio ist in Deutschland noch viel zu sehr landwirtschaftlich geprägt und gesteuert. Dabei müsste es mindestens genauso viel um gutes Essen gehen. Gastronomie und Großküchen sind eben kein neuer (alter) Absatzmarkt, sondern der Ort, wo Ernährungswandel stattfinden muss. Und Bio kann hierfür der entscheidende Motor sein. Aber nur dann, wenn Politik, Verwaltung, Verbände, Berater dies als gemeinsame Sache begreifen und die Marktpartner, also Küchen und Lieferanten, bei deren Zusammenarbeit unterstützen.

Welche Maßnahmen müssen erfolgen?

- ▷ Das Kontroll- und Zertifizierungsverfahren für Küchen muss einfacher und klarer gestaltet werden. Neben Informationsmaßnahmen muss es vor allem „Emotionsmaßnahmen“ geben, die den Wert von Bio für den Einzelnen und die Gesellschaft herausstellen. Und ganz wichtig sind Bildungsmaßnahmen und Prozessbegleitungen für die Küchenteams. Aber auch für ausschreibende Stellen und Verwaltungsmitarbeiter, die letztlich die Entscheidungen für oder gegen Bio fällen.

Was versprechen Sie sich von den Maßnahmen der Zukunftsstrategie Ökologischer Landbau in diesem Bereich?

- ▷ Die geplanten und bereits beauftragten Maßnahmen sind ein erster und wichtiger Schritt. Wir arbeiten beispielsweise daran, das Kontroll- und Zertifizierungsverfahren für Küchen anzupassen und durch mehr Einfachheit und Klarheit den Küchen die Bedenken zu nehmen, ohne die nötige Strenge zu verlieren. Mit der Initiative BioBitte werden gleichermaßen Politik, Verwaltung und Küchen angesprochen – auch ein wichtiger Schritt. Und schließlich sollen noch Prozessbegleitungen möglich sein – dann hoffentlich mit einem Budget, das wirkliche Veränderungsprozesse möglich macht.

Wie viel Geld sollte dafür bereitgestellt werden?

- ▷ Wenn man den dänischen Erfolg nachahmen möchte, bräuchte allein eine Stadt wie Berlin über einen Zeitraum von zehn Jahren 3,5 Millionen Euro jährlich – nur zur Entwicklung der Gemeinschaftsgastronomie. Das ist bundesweit gedacht natürlich utopisch. Es sei denn, Bund und Länder könnten sich auf eine gemeinsame Strategie und Initiative einigen und die Bioverbände würden ebenfalls gemeinsam agieren. Auf ganz Deutschland bezogen reden wir von einer Anschubfinanzierung von mindestens 50 Millionen Euro, um die angesprochene Steigerung um 25 Prozent bis 2030 zu erreichen. □

Rainer Roehl ...

... ist Geschäftsführer des Beratungsunternehmens a'verdis und Lehrbeauftragter an der Fachhochschule Münster. Er arbeitet seit gut 30 Jahren im Außer-Haus-Markt und für die Biobranche und hat währenddessen über 1 000 Restaurants und Großküchen beraten sowie mehr als 500 Seminare für Gastronomen, Köche, Ärzte und Bioladner geleitet.

