

KÖCHE & BIO

VIER FRAGEN AN DIE KÜCHENPROFIS !

Wie stehen Deutschlands Köche zu Bioprodukten, wie definieren Sie Bio überhaupt? Dazu stellen wir die folgenden vier Fragen:

1. Wie werden Sie dem Bioanspruch Ihrer Tischgäste gerecht ?
2. Wer kann Ihnen überhaupt Bioprodukte zu Konditionen liefern, die einen Einsatz in Ihrer Küche ermöglichen ?
3. Wie würden Sie persönlich den Begriff "Bio" definieren ?
4. Welche Problematik ergibt sich durch die akute Seuchengefahr in Sachen Bio ?

FOCUS | KÖCHE & BIO



Elmar Königer, Leiter der Verpflegungsbetriebe Studentenwerk Siegen, Büro: Albrecht-Dürer-Straße, 57076 Siegen Weidenau

Zu 1: Durch die Umstellung diverser Produkte (TK-Gemüse, Gewürze etc.) auf Bioqualität, durch Bio-Aktionen sowie die BIO-Zertifizierung. Wir bieten unseren Gästen Bio- und TransFair-Kaffee komplett seit Mai 2005 und Bio-Transfair-Bananen seit November 2005 an. Darüber hinaus kommen bei uns Bio-Eier zum Einsatz.

Zu 2: Inzwischen führen die meisten Anbieter, welche auch das reguläre

Angebot haben (z.B. TK-Anbieter etc.) auch Bioprodukte. Dazu nutzen wir auch die Spezialisten wie Naturland usw.

Zu 3: Unter "Bio" verstehe ich alle Produkte, die unter Einhaltung der ökologischen Grundlagen erzeugt werden - also ohne Gentechnik, chemische Dünger und nicht zugelassener Zusatzstoffe.

Zu 4: Verschiedene BIO-Erzeugnisse (Bio-Eier) können nicht mehr allen selbst auferlegten Qualitätsstandards gerecht werden (Freilaufend). Dasselbe gilt auch für andere Nutztiere und zum Teil auch für Pflanzenanbau.

FOCUS | KÖCHE & BIO

Norbert Claßen, Küchenmeister, Rathaus-Kasino der Landeshauptstadt Hannover, Trammstraße 2, 30159 Hannover

Zu 1 bis 4: Wir haben unser Bioessen vor ca. zwei Jahren eingestellt. Die Gründe dafür waren, dass ein Essen aus 100% Bio für uns nicht mehr umsetzbar und der Zeitaufwand sowie das Verhalten der Produkte in unserer Küche nicht mehr möglich war.

FOCUS | KÖCHE & BIO



Johann Pommer, Landgasthof Linden und Verein der Köche Bayerwald e.V., Schloßanger 20, 94244 Geiersthal

Zu 1: Eine spezielle Nachfrage nach Bioprodukten liegt nicht vor. Natürlich verwenden wir auch gezielt regionale Produkte für unsere Speisen. Aber einen besonderen Hinweis, wie beispielsweise auf der Speisekarte, gibt es bezüglich Bio nicht.

Zu 2: Wie gesagt nutzen wir regionale und hier insbesondere einen familiären Zulieferer.

Zu 3: "Bio" bedeutet hochwertige Produkte. Die Produkte sind natürlich gewachsen, nicht vorgewaschen, nicht kalibriert und dadurch arbeitsintensiver. Da sie nicht überzüchtet wurden, bieten sie eine längere Haltbarkeit.

Zu 4: Geflügelprodukte wie beispielsweise Pute werden derzeit gemieden. So wird ein Grillteller meist ohne Geflügelfleisch bestellt.