

Pressemitteilung – Berlin, 17. Mai 2022

Aktionstage des Projekts GanzTierStark bringen Bio-Weiderind in regionale Kantinenküchen

Am 23. Mai 2022 startet das Team von Kulturcatering, verantwortlich für die drei Cafeterien der Universität der Künste (UdK) und die Gastronomie der Komischen Oper, mit Aktionstagen. Drei Tage lang wird auch das GanzTierStark-Projektteam mit einem Informationsstand in den UdK-Cafeterien Amalie (Fasanenstraße 1b), Joseph's (Bundesallee 1-12) und Carla (Einsteinufer 43-53) vor Ort sein und parallel eine Gästebefragung durchführen. Koch Marcel Karpe ist gespannt auf das Feedback zu den Gerichten und die Zahlungsbereitschaft für mehr Bio und Regionalität auf dem Teller: „Weniger und dafür besseres Fleisch – dieser Ansatz entspricht voll der Philosophie von Kulturcatering. Wenn die Tiere ökologisch gehalten werden, aus der Region und von einer Weidehaltung stammen, ist es für uns optimal. Natürlich hoffen wir, dass das unsere Gäste genauso sehen.“

Im GLG Werner Forßmann Klinikum in Eberswalde fanden vom 25. bis 29. April 2022 Aktionstage statt. Küchenchef Sebastian Frölich freut sich über den Erfolg: „Bio zu essen ist kein Trend, es ist die Rückkehr zur ursprünglichen Normalität. Durch die Begleitung der Aktionstage mit einem Infostand zum Projekt war es eine sehr schöne und runde Sache, die uns sehr viel positives Feedback eingebracht hat.“ Die Küche des GLG Werner Forßmann Klinikums setzt neben der Verpflegung der Mitarbeitenden auch bei den Patientinnen und Patienten teilweise schon auf Produkte aus ökologischer Erzeugung und strebt nun die offizielle Bio-Zertifizierung an.

Im Projekt GanzTierStark steht bei den Küchen des Studentenwerks Frankfurt/Oder, der Berliner Stadtreinigung und der taz Kantine schon seit knapp zwei Jahren das regionale Bio-Weiderind auf den Speiseplänen. Seitdem wurden auch neue Rezepte ausprobiert, die Belegschaften geschult und die Gäste eingebunden. Neue Küchen sind im Projekt willkommen und können nun von einem breiten Erfahrungsschatz profitieren. Neben den neuen Kooperationen mit Kulturcatering und dem GLG Werner Forßmann Klinikum verbucht GanzTierStark einen weiteren Erfolg: Der im Projekt wirkende Verarbeitungsbetrieb, die Biomanufaktur Havelland, entschied zu Beginn des Jahres die Ausschreibung der Berliner Stadtreinigung im Bereich Bio-Rindfleisch erfolgreich für sich. Damit nehmen in Berlin-Brandenburg sichtbar regionale Wertschöpfungsstrukturen zu, die die Kantinen resilienter gegenüber Krisen machen.

Termintipp: Am Dienstag, dem 24. Mai 2022, lädt die taz Kantine im Rahmen des GanzTierStark-Projekts zum Drei-Gänge-Menü mit gutem Gewissen. Der kulinarische Ausflug auf Brandenburger Bio-Weiden, bei dem auch eine Podiumsdiskussion stattfindet, wird live gestreamt.

Das Projekt ist eine Gemeinschaftsinitiative vom Zentrum Technik und Gesellschaft der Technischen Universität Berlin, der FÖL, der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde, der Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG, a'verdis sowie weiterer Kooperationspartner. Mehr Infos: <https://ganztierstark.de>

GanzTierStark wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft gefördert.

Kontakt:

*Fördergemeinschaft
Ökologischer Landbau
Berlin-Brandenburg e.V. (FÖL)
Peter Schmidt – Projektleitung*

*Marienstraße 19-20
10117 Berlin
Tel.: 030 284824-44 Fax-48
E-Mail: p.schmidt@foel.de*

*Einkaufsadressen, Termine
& Wissenswertes
zu Bio aus der Region:
www.bio-berlin-brandenburg.de*