

Pressemitteilung – Berlin, 10. Oktober 2022

Von Nierenzapfen über Ochsenwade bis zur Beinscheibe: 18 Berlin-Brandenburger Kantinen haben regionales Bio-Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung auf der Speisekarte

Nierenzapfen, Ochsenwade, Beinscheibe – Kantinengäste sind in der Regel nicht an diese Bestandteile in den täglichen Angeboten von Kantinen gewöhnt. Im Rahmen des Projekts GanzTierStark, in dem Berlin-Brandenburger Kantinen auf regionales Bio-Rindfleisch umgestellt haben, wird die Verwertung seltener Teilstücke in Gerichten wie dem Westfälischen Pfefferpotthast oder einem rheinischen Sauerbraten aus dem Zungenstück und Ossobuco aus der Beinscheibe in Aktionswochen vom 10. bis 21. Oktober 2022 erprobt.

Beteiligt sind das Studentenwerk Frankfurt (Oder), die Berliner Stadtreinigung (BSR), das GLG Klinikum Eberswalde und die Kantine der Tageszeitung taz – mit insgesamt 16 Kantenstandorten. "Eine Ganztierverswertung ist für uns als Klinikum in der Küche bisher nicht realisierbar, trotzdem arbeiten wir zusammen mit dem Projekt GanzTierStark an neuen kreativen Rezepten mit Teilstücken des Bio-Weiderinds, die sonst selten verwendet werden. Auch um unsere Gäste damit vertraut zu machen und ihnen etwas Besonderes aus der Region bieten zu können“, erläutert Sebastian Frölich, Küchenchef des GLG Klinikums in Eberswalde.

Das Projekt, das vom Zentrum Technik und Gesellschaft der TU Berlin geleitet und gemeinsam mit Partnern, wie der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg, durchgeführt wird, hat die Kantinen in den letzten zwei Jahren mit Beratung, Kommunikationsmaterialien, Befragungen und Weiterbildungen bei der Umstellung auf Bio-Rindfleisch unterstützt. Eine zentrale Herausforderung bestand darin, die höheren Preise für den Einsatz von Bio-Rindfleisch zu kompensieren. Zum Beispiel werden Gerichte mit weniger Fleisch oder günstigeren Teilstücken des Rinds angeboten.

„Motiviert hat die Kantenleiterinnen und -leiter, dass in den Befragungen der Kantinengäste deutlich wurde, wie hoch die Zustimmung zur Umstellung auf das regionale Bio-Rindfleisch ist. Um die 90 % der fast 500 befragten Kantinengäste sind mit dem Geschmack und dem Preis der Bio-Rindfleisch-Gerichte zufrieden oder sehr zufrieden“, erläutert die Projektleiterin Prof. Martina Schäfer von der TU Berlin. Dementsprechend ist der Absatz der Bio-Rindfleischgerichte auch sehr gut. Die Kantinen sind sich daher ziemlich sicher, dass sie auch angesichts der insgesamt steigenden Lebensmittelpreise weiter Bio-Rindfleisch beziehen werden – zumal der Bezug aus der Region die Abhängigkeit von globalen Wertschöpfungsketten und stark schwankenden Preisen verringert.

Wie der Einsatz von Bio-Weiderind in der Gemeinschaftsgastronomie gelingen kann: <https://ganztierstark.de/videos-und-veroeffentlichungen>

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

Kontakt:

Peter Schmidt

Fördergemeinschaft
Ökologischer Landbau
Berlin-Brandenburg e.V.
Tel.: 030 284824-44
E-Mail: p.schmidt@foel.de

Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer

Zentrum Technik und Gesellschaft
der TU Berlin
Tel.: 030 31426854
E-Mail: schaefer@ztg.tu-berlin.de

<https://ganztierstark.de>