



KANTINENGÄSTE BEGEISTERT

→ Regionales Bio-Weiderind zu Mittag

Gute Haltungsbedingungen überzeugen Küchenleiterinnen und Gäste.

AUTOR:

Moritz Bor, Naturland Marktgesellschaft

DARUM GEHT'S:

Rindermast auf der Weide hat ein gutes Image. Damit Kantinen zu Abnehmern und Partnern werden, braucht es gezielte Kooperation und Kommunikation. Das zeigt GanzTierStark, ein Forschungsprojekt aus Berlin-Brandenburg.

Berlin gehört zu den bevölkerungsreichsten Städten Europas und ist ein interessanter Absatzmarkt. Dort können Bio-Produkte aus Berlin und Brandenburg mit Regionalität punkten. Für Bio-Weiderindfleisch aus Berlin-Brandenburg schlägt das Projekt GanzTierStark die Brücke zwischen Stadt und Land. Seit Februar 2020 zielt das Projekt darauf ab, dass Kantinen der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) ihren Gästen mehr regionales Bio-Weiderindfleisch anbieten. Martina Schäfer, Professorin beim Zentrum für Technik und Gesellschaft der TU Berlin, leitet das Projekt und bringt Partner aus Forschung und Praxis zusammen (siehe Kasten).

Die Bio-Mastrinder für das Projekt wachsen auf Höfen heran, die höchstens 200 km entfernt von Berlin sind. Dazu gehören neben Naturland-Höfen auch Bioland-Betriebe, es wird verbandsoffen eingekauft. Die Tiere werden in der am nächsten gelegenen Schlachthöfen in Teterow oder Belgern geschlach-

tet. Bisher erhalten alle Betriebe denselben Preis für ihre Tiere.

Seit Projektbeginn wurden sechs Kantinen unterschiedlicher Größe und Ausrichtung gewonnen. Deren Spannweite reicht vom Studentenwerk Frankfurt/Oder über die Berliner Stadtreinigung bis zum Klinikum Eberswalde und der Kantine der Tageszeitung. Teils haben diese Großküchen mehrere Standorte. Obwohl wegen der Pandemie der Kantinenbetrieb fast durchgehend stark eingeschränkt war, haben fünf der beteiligten Küchen das Fleisch vom Bio-Weiderind in den Regelbetrieb übernommen: Sie haben regelmäßig und fast ausschließlich regionales Bio-Rindfleisch auf der Speisekarte.

Intensive Betreuung hilft

Ein Schlüssel zum Erfolg im Projekt GanzTierStark ist die intensive Betreuung der Küchenleitungen durch das Projektteam. Zusammenarbeit und Unterstützung gehen weit über die sonst übliche Geschäftsbeziehung zwischen Vertrieb und Kunde hinaus. Sehr gut nutzen die Kantinenleiter beispielsweise die Möglichkeit, ihre Erfahrungen auszutauschen. Wichtiges gemeinsames Thema war, wie sie die Mitarbeiter:innen motivieren oder die Gäste bei der Veränderung mitnehmen können. Auch über die Vorbereitung von öffentlichen Ausschreibungen oder die Bio-Zertifizierung berieten die Kollegen einander.

Darüber hinaus begleitete das Projekt die Vereinbarungen zwischen den Großküchen und dem Verar-

beiter und stellte den Kantinen eigens zugeschnittene Info-Materialien für die Gästekommunikation zur Verfügung. Auch Exkursionen zu Landwirt:innen und Verarbeitern gehörten zum Angebot. Sehr hilfreich war die Befragung der Kantinengäste: Dass diese mit dem neuen Angebot sehr zufrieden waren, stärkte den Kantinenleitern in ihrem eigenen Haus den Rücken.

Verarbeiter gibt Sicherheit

Die Außer-Haus-Verpflegung in Betriebskantinen, Großküchen und die öffentliche Verpflegung in Kitas, Schulen oder anderen Bildungseinrichtungen gelten als wichtiger Absatzmarkt für Bio-Produkte. Neben

→ Die wichtigsten Maßnahmen

Transparenz der Herkunft: Eine genaue Definition von Regionalität und Weidehaltung schafft Klarheit. Wöchentliche E-Mails informieren über die Erzeugerbetriebe.

Aufklärung des Küchenpersonals: Mitarbeitende werden über die Haltungsform und Herkunft informiert. Ergänzen können Flyer, Handouts oder eine aussagekräftige Website mit häufig gestellten Fragen [FAQ].

Probeverkostung: Küchenmitarbeiter:innen begutachten Frische und Geschmack.

Hilfe beim Kostenmanagement: Höhere Einkaufspreise können Küchenleiter:innen mit einer Mischkalkulation, einer reduzierten Fleischinwaage oder einem geringeren Angebot von Fleischgerichten beherrschen.

Exkursionen: Betriebsbesuche auf Rinder haltenden Betrieben oder beim Verarbeitungsunternehmen können ein stabiles Fundament für künftige Geschäftsbeziehungen legen. Ein Besuch auf der Weide sollte dazu gehören.

Anregung für Rezepturen und Gerichte: Obwohl die Köchinnen und Köche selbst Profis sind, können Zubereitungstipps, gerade für weniger bekannte Teilstücke, zum Nachahmen anregen. Ebenso hilfreich sind Tipps zum appetitlichen Anrichten.

Infomaterial für Tischgäste: Über den Erfolg von neu eingeführten Rohstoffen entscheidet letztlich die verkaufte Menge. Neben den geschmacklich überzeugenden Speisen sind Informationsmaterialien wie Broschüren oder Tischaufsteller wichtig, die über die Herkunft des Fleisches und die Haltungsform aufklären. Dabei den kulinarischen Aspekt nicht aus den Augen verlieren! Denn oft liest der Tischgast beim Essen. Wissenschaftliche Ausführungen oder lange Texte bewirken weniger als ansprechende Bilder.

der reinen Absatzmenge, die solche Einrichtungen verbrauchen, gehen von ihnen auch positive Impulse auf die privaten Einkäufe der Gäste aus.

Bevor Einrichtungen der AHV den Einkauf und den Speiseplan umstellen, wollen sie Fragen klären, die auch im Rahmen des Projektes GanzTierStark von zentraler Bedeutung waren: Elementar ist die Verfügbarkeit der benötigten Mengen und Liefertreue. Mehrere hundert Kilo Hackfleisch oder Gulasch kann ein direktvermarktender Betrieb oft nicht liefern. GanzTierStark kooperiert mit einem etablierten Bio-Fleisch-Verarbeiter. So konnten die Kantinen auf die Verlässlichkeit der Lieferungen zählen und haben ausreichend Auswahl beim Einkauf, da ein breites Standardsortiment ganzjährig verfügbar ist.

Unter Küchenleiter:innen ist der Vorbehalt weit verbreitet, dass sie bei Öko-Rindfleisch mit einem deutlich höheren Preis kalkulieren müssen. Das Projekt konnte diese Hürde teilweise senken: Einerseits kam der Verarbeiter aufgrund seiner Größe mit einem vertretbaren Mehrpreis für das Bio-Rindfleisch zurecht. Andererseits fragten die AHV-Betriebe vorrangig nach Teilstücken, die eher im Überschuss vorhanden sind, und nicht nach Edelteilen.

Das Projekt bereitet derzeit die gewonnenen Erfahrungen als digitale Beratungsmodule für Nachahmer im gesamten Bundesgebiet auf. ←

Weitere Informationen zum Projekt unter www.ganztierstark.de.

→ Kooperation für Weiderind

Die Partner im Projekt GanzTierStark

Projektleitung: Prof. Martina Schäfer, Zentrum für Technik und Gesellschaft der TU Berlin

Betreuung der landwirtschaftlichen Betriebe: Naturland Marktgesellschaft

Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit: Fördergemeinschaft ökologischer Landbau Berlin (FÖL e. V.)

Wissenschaftliche Begleitforschung: HNE Eberswalde

Das Projekt wird gefördert durch das Bundesprogramm für ökologischen Landbau (BÖL).