

Wie man in Zeiten von Veggie Bio-Rind auf den Teller bringt

Freitag, 09. Dezember 2022



Fleischqualität statt -quantität auch bei der Gemeinschaftsgastronomie

Allen Veggie-Diskussionen zum Trotz: Das Projekt GanzTierStark zeigt, wie man mit regionalem Bio-Weiderind Fleischqualität statt Fleischquantität auf die Teller der Gemeinschaftsgastronomie bringen kann.



"GanzTierStark – Bio von der Weide auf den Teller" (<https://ganztierstark.de/>) lautet das dreijährige Projekt, in dessen Rahmen das Beratungsunternehmen a'verdis Materialien zu fünf Themenschwerpunkten erstellt hat, die allen Interessierten als Open Source zur kostenfreien Nutzung online (<https://averdishome.wordpress.com/ganztierstark-materialien/>) zur Verfügung stehen.

In Zeiten, in denen Betriebskantinen, Mensen, Kita- und Schulküchen in Deutschland zunehmend auf vegetarische oder vegane Gerichte setzen, beschäftigt sich das Projekt GanzTierStark damit, wie der **Einsatz von regionalem Bio-Weiderindfleisch in der Gemeinschaftsverpflegung gestärkt** werden kann.

Das Projekt treffe den Wunsch vieler Gäste, die sich zunehmend Qualitätskriterien wie Tierwohl, Regionalität und Transparenz bei der Fleischherkunft wünschen. Getreu dem Motto "**Weniger ist mehr**" ließen sich diese Entwicklungen in der Gemeinschaftsverpflegung verbinden, indem weniger, aber dafür qualitativ hochwertiges Bio-Fleisch aus der Region angeboten würde.

Wie dies in der Praxis mit Bio-Weiderindfleisch gelingen kann, würden die Projektkantinen aus Berlin und Brandenburg zeigen. Mit innovativen Rezepten würden Rindfleischgerichte neu interpretiert, Speisepläne umgestellt und neu kalkuliert.

Um die wissenschaftlichen und praxisrelevanten Erkenntnisse auch über das Projekt hinaus nutzbar zu machen, und den Einsatz von regionalem Bio-Weiderindfleisch in der Gemeinschaftsverpflegung zu fördern, haben die Projektbeteiligten digitale Beratungsmodule entwickelt. Sie enthalten Factsheets, Präsentationen und Handreichungen zu den folgenden fünf Schwerpunktthemen: Argumente & Hintergründe, Strategie & Konzept, Einkauf, Preisgestaltung sowie Kommunikation und wurden in drei Pilot-Workshops mit Expertinnen und Experten aus der Praxis erprobt und optimiert.

ÜBER DAS PROJEKTE GANZTIERSTARK

GanzTierStark wird vom Zentrum Technik und Gesellschaft der TU Berlin geleitet und in Kooperation mit der Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE), der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V., der Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG und a'verdis durchgeführt. GanzTierStark möchte Kantinen in der Region Berlin-Brandenburg dabei unterstützen, Bio-Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung anzubieten. Mittel- und langfristig kann so der Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten zwischen landwirtschaftlichen Betrieben, Verarbeitern und den Küchen der Gemeinschaftsverpflegung unterstützt werden.

Die Förderung des Vorhabens erfolgt aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages. Die Projektträgerschaft erfolgt über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL).