



Mit Mut und Motivation zum Ziel

Weniger Fleisch zu essen, dient der eigenen Gesundheit und schont die Umwelt.

Soll es doch einmal Fleisch sein, sollte es aus artgerechter ökologischer Haltung stammen.

Das Forschungsprojekt GanzTierStark untersucht, wie der Konsum von regionalem Bioweiderind in der Gemeinschaftsverpflegung etabliert werden kann.

Von Martina Schäfer, Michaela Haack, Peter Schmidt, Carola Krieger,
Evamarie Stengel, Rainer Roehl, Sandra Rajmis, Moritz Bor

Um das Ziel von 30 Prozent Ökolandbau bis zum Jahr 2030 zu erreichen, muss vor allem der Bioanteil in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) deutlich erhöht werden. Aktuell liegt er noch unter zwei Prozent. Die Initiative BioBitte des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) – noch von Landwirtschaftsministerin Klöckner initiiert – stellt mit der Forderung nach 20 Prozent Bioanteil in Bundeskantinen einen Anfang dar. Die Kampagne soll dazu beitragen, die Nachfrage nach Biolebensmitteln und damit auch den Bioanteil in der öffentlichen Beschaffung zu erhöhen. Inzwischen ist man teilweise schon weiter. So liegt der Bioanteil beim kostenlosen Schulesen für Berliner Grundschulkindern bei 50 Prozent, in Bayern sollen bis zum Jahr 2025 in allen staatlichen Kantinen mindestens 50 Prozent der eingesetzten Waren aus regionaler oder biologischer Erzeugung stammen. Solche behördlichen Vorgaben oder kommunalen Beschlussvorlagen, die „regional“ und „bio“ als Basis für eine zukunftsfähige, nachhaltige Ernährungsstrategie einordnen, bilden die beste Voraussetzung für umstellungswillige Kantinen. Ein Beispiel ist die Berliner Stadtreinigung, die seit 2022 das erste landeseigene Unternehmen mit Biozertifizierung für beispielsweise Gemüse und Rindfleisch ist. Für eine Kantine, die über 1500 Essen pro Tag an zehn Standorten ausgibt, ist das ein großer Schritt. Dennoch sind einige Hürden zu überwinden, bevor das regionale Bioweiderind auf den Tellern der Kantinen liegt. An dieser Stelle setzt das Forschungsprojekt GanzTierStark an. Zunächst einmal bedarf es mutiger und vorausschauender Kantinenleiter*innen und Köch*innen, die direkt bei regiona-

len Biofleisch-Verarbeitern einkaufen. Sie verzichten dabei auf die bequemen „Alles aus einer Hand“-Bestellungen von preisgünstigerem konventionellen Rindfleisch, bei dem sie oft nicht wissen, woher es kommt. Idealerweise gibt es einen „Kümmerer“ oder eine „Kümmerin“, der oder die die Partner zusammenbringt und die Verständigung zumindest für die Zeit des Aufbaus der regionalen Wertschöpfungskette moderiert und betreut. Dafür eignen sich die vom Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) und von einigen Bundesländern geförderten Wertschöpfungskettenmanager*innen und die Koordinator*innen von Ökomodellregionen. Aber auch Kommunen können im Rahmen einer Ernährungsstrategie diese Rolle übernehmen. Diese sorgen für eine verbindliche und transparente Kommunikation zwischen allen Akteur*innen: von den Landwirt*innen über die Verbände und die verarbeitenden Betriebe bis zu den Mitarbeitenden und Gästen der Kantinen.

Plakate, Postkarten und Exkursionen zu den Höfen

„Regional“ muss passend zur jeweiligen Situation, etwa auch abhängig von der Verfügbarkeit von Bioschlachtbetrieben in der Region, klar definiert, erklärt und kommuniziert werden. Gleiches gilt für den Mehrwert von Weiderindhaltung, was Tierwohl und den Erhalt von Biodiversität durch Grünland angeht. Der Verarbeiter muss bei jeder Lieferung die



Bioweiderind aus der Region ist laut Umfragen beliebt bei Kantinengästen.

Transparenz gewährleisten können, welches Teilstück von welchem Hof und von welchem Tier kommt. Dabei ist es hilfreich, sich mit Warenwirtschaftssystemen vertraut zu machen, die von Betrieben der AHV genutzt werden und auf öffentliche Ausschreibungen reagieren können. Die Kümmere sorgen bei Bedarf für Beratung.

Gerade die Kommunikation mit und über die Biobäuerinnen und -bauern, die um das Wohlergehen der Rinder bemüht sind, erlaubt die Betonung von besonderen Qualitäten wie Weidehaltung und eventuell auch den besonders schonenden Weideschuss. Das Vertrauen in die Tierhaltung kann noch weiter erhöht werden, indem Mitarbeitenden und Gästen der Kantinen Exkursionen zu den Höfen angeboten und die Gäste über Inter- und Intranet, Plakate, Postkarten und einen gelegentlichen Infostand in den Kantinen informiert werden.

Kleinere Portionen, aber mehr Wertschätzung

Eine besondere Herausforderung stellt die Kalkulation der Gerichte mit Bioweiderindfleisch dar, weil die Einkaufspreise teilweise deutlich höher liegen als bei konventionellem Rindfleisch. Das lässt sich mit kreativen neuen Rezepten abfedern, die weniger Fleisch und stattdessen mehr Hülsenfrüchte, Reis, Kartoffeln und Gemüseanteile enthalten. Gleichzeitig geht mit etwas höheren Preisen auch eine höhere Wertschätzung des seltener angebotenen Fleischgerichts bei den Gästen einher. Zudem fördert dies einen sorgsameren Umgang von

GanzTierStark: Kostenlose Beratungsmodule

In dem Projekt GanzTierStark kooperieren wissenschaftliche und praxisnahe Partner mit verschiedenen Kantinen, landwirtschaftlichen Betrieben und Verarbeiter*innen aus der Region. Anhand der Erfahrungen in der Fallstudie Berlin-Brandenburg werden allgemeine Handlungsempfehlungen abgeleitet. Es wurden fünf digitale Beratungsmodule als Unterstützung für Akteur*innen und Multiplikator*innen für den Aufbau und die Förderung regionaler Bioweiderind-Wertschöpfungsketten zu den Themen Argumentation und Hintergründe, Konzept/Strategie, Einkauf, Preisgestaltung sowie Kommunikation entwickelt. Diese stehen als Open Source online zum Download zur Verfügung unter tinyurl.com/gtsmaterial.

- ▷ Weitere Infos: ganztierstark.de
- ▷ Das Projekt wird gefördert aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags. Die Projektträgerschaft liegt bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL).

Köch*innen und Küchenhilfen mit dem Fleisch ebenso wie eine stärkere Identifikation über die regionale Herkunft. „Das Fleisch kommt nicht von irgendwo her, sondern man weiß genau, von welchen regionalen Biobauernhöfen. Und man tut der Umwelt und der Region etwas Gutes“, sagte ein Koch des Studentenwerks Frankfurt/Oder bei einem Interview, das im Rahmen des Projekts mit den Mitarbeitenden geführt wurde.

Kantinen- und Mensagäste kommunikativ mitnehmen

Bei der Befragung von circa 500 Gästen wurde deutlich, dass sie das neue Angebot von regionalem Bioweiderind äußerst positiv aufnehmen. Fast 90 Prozent der Gäste, die ein Gericht mit Bioweiderind gegessen haben, zeigten sich zufrieden mit dem Preis, der Portionsgröße und dem Geschmack der teilweise neu interpretierten Gerichte. Die Befragung ergab zudem, dass den Gästen eine transparente Herkunftsbezeichnung beim Rindfleisch wichtig ist. Selbst diejenigen, die auf „Bio“ kritisch reagieren, unterstützen Tierwohl und Regionalität. Im Sinne einer klimagerechten Verarbeitung sollte die Endverbraucherkommunikation der Küchen lauten: weniger Fleisch, dafür bio aus regionaler Weidehaltung. □

Prof. Martina Schäfer, Technische Universität Berlin, Zentrum Technik und Gesellschaft, schaefer@ztg.tu-berlin.de,
Michaela Haack, Peter Schmidt, Carola Krieger, Evamarie Stengel, Rainer Roehl, Dr. Sandra Rajmis, Moritz Bor