

MEHR REGIONALES BIO-WEIDERIND IN KANTINEN

WIE ES GELINGEN KANN – ERFAHRUNGEN AUS BERLIN



Interview mit
Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer
TU-Berlin, Zentrum für Technik
und Gesellschaft (ZTG) zum
Projekt GanzTierStark



Die Gemeinschaftsverpflegung verfügt über ein enormes Potenzial, mehr regionale Bioprodukte nachzufragen. Allein 17 Millionen Menschen werden täglich in Deutschland über Kantinen, Mensen usw. versorgt. Demzufolge ist die Gemeinschaftsverpflegung ein wichtiger Hebel für eine nachhaltige Ernährungswende und die von der Bundesregierung avisierten 30 Prozent Bio. Das Berlin-Brandenburger Projekt „GanzTierStark“ hat den Aufbau einer regionalen Wertschöpfungskette mit Bio-Weiderind wissenschaftlich begleitet. Die Projektleiterin Martina Schäfer, Geschäftsführerin des Zentrums Technik und Gesellschaft an der Technischen Universität Berlin, berichtet im Interview über die Ergebnisse und Herausforderungen.

Frau Schäfer, wie kamen Sie vor mehr als drei Jahren auf die Idee für das Projekt GanzTierStark?

Ausgangspunkt war zum einen, dass die regionalen Bio-Betriebe, die extensive Rinderhaltung in Weidewirtschaft betreiben, ihre Tiere oft nicht als Bio-Ware vermarkten können. Die Jungtiere werden mehrheitlich zur Ausmästung in andere Regionen vermarktet – und das auch häufig an konventionelle Betriebe. Das bedeutet auch, dass die Wertschöpfung nicht in der Region stattfindet und es besteht die Gefahr, dass die durch die Weidehaltung entstandene Kulturlandschaft, die zu Biodiversität beiträgt, gefährdet ist. Auf der anderen Seite haben uns die Diskussionen über Tierwohl und die Erhöhung des Bio-Anteils in der Gemeinschaftsverpflegung motiviert, gezielt auf diese Zielgruppe zuzugehen. Damit möglichst viele Menschen an den Orten, an denen sie sowieso essen gehen, in den Genuss von weniger aber dafür qualitativ hochwertigem Fleisch kommen.

Um was mussten Sie sich besonders kümmern zu Beginn und im Laufe des Projekts, und was sind aus Ihrer Sicht die Knackpunkte, wie es gelingen kann, Kantinen dazu zu motivieren, Ihr Fleisch auf regionales Bio-Weiderind umzustellen?

Unsere Hauptaufgabe war, ein gegenseitiges Verständnis von den Anforderungen entlang der Wertschöpfungskette durch Kommunikation und Austausch zu befördern. Wir mussten zum einen umstellungswillige und kreative Kantinen finden, die bereit sind, ihre bequemerem „alles aus einer Hand“-Bestellroutinen zugunsten eines regionalen Bezugs beim Bio-Verarbeiter aufzugeben, mit neuen Rezepten zu experimentieren und den Mehrwert dieser Umstellung an die Gäste zu kommunizieren. Weiterhin musste ein Verarbeiter gefunden werden, der verlässlich die notwendigen Mengen und Teilstücke liefern und auch die Transparenz über die Herkunft gewährleisten kann.

Welche Mengen Rindfleisch wurden von den Landwirten geliefert und welche Definition hatten Sie für „regional“ festgelegt?

Regional heißt bei uns im Radius von 200 Kilometer rund um den Fernsehturm in Berlin Alexanderplatz. Deshalb kommt das Fleisch auch von Bio-Verbands-Erzeugerbetrieben aus den angrenzenden Bundesländern. Zu mehr als 95 % konnte das auch eingehalten werden und fast die Hälfte der über 25 liefernden Erzeugerbetriebe kommen aus Brandenburg.

Die Bestellmengen haben sich nach der Corona-Krise, in der die Kantinen nur eingeschränkt geöffnet waren, im Laufe des Projekts sukzessive gesteigert. Im 2. Quartal 2022 konnten fast 1.800 Kilogramm Biorindfleisch an die fünf teilnehmenden Kantinen, mit 16 Kantinenstandorten, geliefert werden.

>>>



Kühe vom teilnehmenden Fleckvieh-Hof Hansel

Peter Schmidt

Und was stellt sich für die Kantinen außerdem als Herausforderung dar?

Eindeutig die Kalkulation der Gerichte mit Bio-Weiderindfleisch, weil die Einkaufspreise teilweise deutlich höher liegen als bei konventionellem Rindfleisch. Das lässt sich aber mit kreativen neuen Rezepten abfedern, die weniger Fleisch und stattdessen mehr Hülsenfrüchte, Reis, Kartoffeln und Gemüseanteile enthalten. Gleichzeitig geht mit den etwas höheren Preisen auch ein sorgsamerer Umgang von Köch:innen und Küchenhilfen mit dem Fleisch einher, ebenso wie eine stärkere Identifikation über die regionale Herkunft.



GANZTIERSTARK KURZGEFASST

MIT KOSTENLOSEN DIGITALEN BERATUNGSMODULEN

Das Forschungsprojekt GanzTierStark zeigt, wie es gelingen kann, Gemeinschaftsverpflegungen zu motivieren, auf regionales Bioweiderind umzustellen. In dem Projekt kooperieren wissenschaftliche (Technische Universität Berlin + Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde) und praxisnahe Partner mit verschiedenen Kantinen, landwirtschaftlichen Betrieben und Verarbeitern aus der Region. Anhand der Erfahrungen in der Fallstudie Berlin-Brandenburg werden allgemeine Handlungsempfehlungen abgeleitet. Es wurden fünf digitale Beratungsmodule als Unterstützung für Akteure und Multiplikatoren 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 <https://tinyurl.com/gtsmaterial>.

Weitere Informationen unter www.ganztierstark.de

Aber sind die Gäste auch einverstanden mit der Umstellung auf Bio-Weiderind?

Die Information und Kommunikation mit den Gästen ist ein ungemein wichtiger Part. Wir haben ca. 500 Gäste im Laufe des Projekts befragt, und es zeigte sich, dass diese das neue Angebot von regionalem Bio-Weiderind äußerst positiv aufnehmen. Fast 90 Prozent der Gäste, die ein Gericht mit Bio-Weiderind gegessen haben, zeigten sich zufrieden mit dem Preis, der Portionsgröße und dem Geschmack der teilweise neu kreierten Gerichte, wie z. B. Burrito. Aber auch wiederentdeckte alte Rezepte, wie Berliner Leber und Westfälischer Pfefferpotthast bei der Berliner Stadtreinigung und Zunge mit Meerrettichsauce beim Studentenwerk kamen gut an.

Interessieren sich denn die Gäste für die Herkunft des Fleisches?

Ja, die Befragung ergab, dass den Gästen eine transparente Herkunftsbezeichnung beim Rindfleisch wichtig ist. Selbst diejenigen, die auf „Bio“ kritisch reagieren, unterstützen Tierwohl und Regionalität. Um klimagerecht zu argumentieren, sollte ein klarer Fokus bei der Endverbraucher-Kommunikation der Küchen lauten: weniger Fleisch, dafür bio aus regionaler Weidehaltung.

Glauben Sie, dass man Ihre Vorgehensweise und das Learning aus dem Projekt auch auf andere Regionen und Betriebe übertragen kann?

Viele Elemente unserer Vorgehensweise sind in jedem Fall übertragbar: Die Organisation eines Austauschs zwischen den Kantinen, damit sie voneinander lernen können, die Notwendigkeit eines „Kümmerers“, der potenzielle Partner zusammenbringt und die Zusammenarbeit koordiniert, die transparente Festlegung von Regionalität und die Kommunikation mit den Gästen. Allerdings hat jede Kantine unterschiedliche Bedürfnisse, Anforderungen und Gäste und auch jede Region ist unterschiedlich strukturiert. Für bundesweite Nachahmende haben wir digitale Beratungsmodule entwickelt, die kostenlos allen Regionen und Wertschöpfungskettenmanagern zur Verfügung stehen und dabei helfen, solche regionalen Wertschöpfungsketten mit Bio-Weiderind in Gemeinschaftsverpflegungen aufzubauen. Derzeit führen wir erste Workshops in anderen Regionen, wie z. B. der Ökomodellregion Miesbacher Oberland, mit diesen Beratungsmodulen durch. Interessierte an einem solchen Workshop können sich bis Frühjahr 2023 gerne noch bei uns melden. •

AUTORIN: **SUSANNE SALZGEBER**
Freie Redakteurin, www.salzgeber.info

GEFÖRDERT DURCH

... Mittel des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages. Die Projektträgerschaft liegt bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Rahmen des Bundesprogramms „Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft“.