

# Keine halben Sachen: Projekt „GanzTierStark“ bringt Bio-Weiderind- fleisch in Kantinen

[Startseite](#) / [Aktuelles](#) / [Presse](#)

Der Bio-Boom in 2020 mit seinem rekordverdächtigen Umsatzzuwachs von 22 Prozent zeigt deutlich: Wer zuhause selbst kocht, kauft öfter Bio. Damit Kantinen diesem Wunsch nach mehr Bio entsprechen können, startete die TU Berlin mit ihren Kooperationspartnern, darunter die FÖL, das Projekt GanzTierStark.

Ziel ist es, regionale Kantinen dabei zu unterstützen, Brandenburger Bio-Rindfleisch von Tieren aus artgerechter Weidehaltung anzubieten.

**Datum**

25. Februar  
2021

**Kategorie**

[Meldungen aus  
der Branche,](#)  
[Meldungen der  
FÖL](#)

Für Küchen der Gemeinschaftsverpflegung ist der Einsatz von Bio mit Herausforderungen verbunden: die Suche nach neuen Lieferanten, die Konzeption neuer Speisepläne, die Einbindung und Motivation der Küchencrew und nicht zuletzt die Akzeptanz der Kunden. Das Projekt GanzTierStark geht diese Aufgaben seit 2020 an – unter anderen mit Schulungen, Exkursionen und sogenannten Kitchen Talks, einem regelmäßigen Austausch der Kantinenmitarbeitenden untereinander und mit bundesweiten Experten. Ein weiterer Fokus des Projekts liegt auf der Ganztierverwertung.

Peter Schmidt, der seitens der FÖL das Projekt verantwortet, ist angesichts der pandemiebedingten Schwierigkeiten, mit denen die Küchen zu kämpfen haben, zufrieden mit den Fortschritten von GanzTierStark. „Seit Anfang November 2020 setzt das Studentenwerk Frankfurt (Oder) in allen Mensen ausschließlich auf regionales Bio-Weiderind“, so der Oecotrophologe. „Das Fleisch stammt vorwiegend vom Gut Hessenhagen und vom Gut Temmen, zwei uckermärkischen Bio-Höfen. Damit das Bio-Rindfleisch, regionale Bio-Kartoffeln und weitere Produkte als Bio ausgelobt werden können, ließ sich das Studentenwerk biozertifizieren“, ergänzt er.

Andere Beispiele für die Etablierung von GanzTierStark sind die Berliner taz-Kantine und das GLG Werner Forßmann Klinikum Eberswalde. Jörn Heckert, Küchenchef der taz-Kantine, servierte als Auftakt im Oktober 2020 bei einer Abendveranstaltung Bio-Weiderindfleisch und war begeistert von der Spitzenqualität. Weiter ging es im Dezember 2020 mit feinstem Rindergulasch bzw. „Weiderind to go“, das in das reguläre Angebot übernommen wurde. Auch Klinikküchenleiter

Sebastian Frölich schreibt seit Dezember 2020 Bio-Weiderindfleisch auf die Speisekarte, da der erste Versuch mit Burger und Co. sehr gut angekommen ist. Aktuell plant das Projektteam Schulungen für die Küchencrews, zuletzt fand eine Online-Fortbildung am 24. Februar statt.

Das Projekt wird gemeinsam vom Zentrum Technik und Gesellschaft der Technischen Universität Berlin, der FÖL, der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde, der Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG, a'verdis sowie weiteren Kooperationspartnern durchgeführt.

<https://ganztierstark.de>

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

### **Kontakt**

Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau

Berlin-Brandenburg e.V. (FÖL)

Peter Schmidt – Projektleitung

Marienstraße 19-20

10117 Berlin

Tel.: 030 284824-44

Fax: 030 284824-48

E-Mail: [p.schmidt@foel.de](mailto:p.schmidt@foel.de)

[www.bio-berlin-brandenburg.de](http://www.bio-berlin-brandenburg.de)