



GanzTierStark - ein Projekt zum Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten

Qualität & Tierwohl statt Quantität:
Kantinen bieten regionales Bio-Weiderind aus artgerechter Haltung



Abb.1: Artgerechte Weiderindhaltung in Brandenburg

Steckbrief

Im Projekt kooperierte die Forschung mit Praxispartnern aus Kantinen sowie mit Erzeugungs- und Verarbeitungsbetrieben aus Berlin-Brandenburg. Anhand einer Fallstudie wurden fünf digitale Beratungsmodule entwickelt, um den Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten für Bio-Weiderindfleisch zu unterstützen. Diese stehen kostenlos zum Download zur Verfügung (www.averdishome.wordpress.com/ganztierstark-materialien/). Aus den Ergebnissen wurden Handlungsempfehlungen für die Politik und Kantinen erarbeitet.

Projektlaufzeit: 02/2020 – 05/2023

Empfehlungen für die Praxis

Politik muss rechtliche Rahmenbedingungen schaffen

Wenn Behörden „regional“ und „Bio“ als wichtigen Bestandteil einer zukunftsfähigen und nachhaltigen Ernährungsstrategie vorgeben, bildet das die beste Voraussetzung für umstellungswillige Kantinen. Dazu wurde im Projekt ein Policy Paper mit Empfehlungen an die Politik veröffentlicht.

Mut, Motivation und Koordination

Es braucht mutige Kantinen- und Küchenleitungen, die die Herausforderungen der Einführung von regionalem Bio-Rindfleisch meistern. Idealerweise gibt es eine Koordinierungsstelle, welche die Beteiligten zusammenbringt und die Verständigung innerhalb der regionalen Wertschöpfungskette moderiert und betreut. Exkursionen und Workshops motivieren die Mitarbeitenden in den Küchen.

Selbst ausbilden, gut ausgebildete Mitarbeitende einstellen und fair bezahlen

Die Gemeinschaftsverpflegung wird die wachsenden Anforderungen nur mit motivierten, gut ausgebildeten und fair bezahlten Mitarbeitenden erfüllen können.

Erfahrungen mit anderen Küchen austauschen

Der Austausch mit anderen Küchenleitungen zu Themen wie Speiseplangestaltung, neuen Rezepturen, Motivation der Mitarbeitenden, Bio-Zertifizierung oder zu Ausschreibungsprozessen ist sehr hilfreich.

„Das Fleisch kommt nicht von irgendwoher, sondern man weiß genau von welchen regionalen Bio-Bauernhöfen. Und man tut der Umwelt und der Region etwas Gutes“

Koch des Studentenwerks Frankfurt (Oder)

Beratung und Unterstützung in Anspruch nehmen

Die Küchenleitungen müssen den Umstellungsprozess auf Bio und regional nicht allein meistern. Organisationen, wie die Koordinationsstellen in Öko-Modellregionen oder die Öko-Verbände bieten häufig Unterstützung und Beratung beim Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten an. Auch die Bio-Mentoren aus Pionierkantinen und die Bio-Spitzenköche können die Küchenleitungen zurate ziehen.

Kantingäste informieren und beteiligen

Kantingäste sollten über verschiedene Kanäle (z.B. Intranet, Tischaufsteller, Infostände, Bodenaufkleber) über den Einsatz von mehr regionalen Bio-Produkten informiert und ihr Feedback eingeholt werden.

Hintergrund

Um das Ziel von 30 Prozent Öko-Landbau bis zum Jahr 2030 zu erreichen, muss der Bio-Anteil in der Außer-Haus-Verpflegung deutlich erhöht werden. In Deutschland essen über 16 Millionen Menschen täglich in Betriebskantinen, Kitas, Schul- und Hochschulmensen sowie in Krankenhäusern und Seniorenheimen. Zunehmend wird das Potenzial der Gemeinschaftsverpflegung erkannt, zu einer gesundheitsfördernden und nachhaltigeren Ernährung aller Bevölkerungsgruppen beizutragen. Wenn Kantinen ihr Angebot entsprechend verändern möchten, stehen sie vor vielfältigen Herausforderungen. Das Projekt GanzTierStark möchte mit den erarbeiteten Empfehlungen an die Politik und für Kantinen, sowie mithilfe der Beratungsmodule die Bio-Umstellung sowie den Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten unterstützen.



Abb. 2: Rezepte mit wenig bekannten Rindfleischteilen

Ergebnisse

Hauptmotor für eine Umstellung auf regionale Bio-Produkte sind überzeugte Kantinen- und Küchenleitungen, die den anfänglichen Mehraufwand in Kauf nehmen und in der Lage sind, die Mitarbeitenden zu motivieren, sowie alltägliche Routinen zu verändern.

In fast allen Einrichtungen ist es gelungen, regionales Bio-Weiderindfleisch dauerhaft einzuführen und damit Rindfleisch aus konventioneller Erzeugung zu ersetzen.

In Kliniken setzen die geringen Wareneinsatz-Budgets für die Patientinnen und Patienten allerdings enge Grenzen.

Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung eignet sich als Einstieg in das Angebot von Bio-Fleisch,

da der Mehrpreis für Bio geringer ist als bei anderen Fleischarten, und Kantinen-Mitarbeitende und Gäste sich mit dessen regionaler Herkunft und Tierwohl identifizieren.

Die Mehrkosten für regionales Bio-Rindfleisch

kann man durch eine moderate Preiserhöhung oder eine veränderte Speiseplanung – weniger Gerichte mit Fleisch und ein geringerer Fleischanteil in den Gerichten – kompensieren. Dabei hat es sich bewährt, komplett neue Rezepturen mit geringerem Fleischanteil anzubieten.

Die Umstellung auf regionales Bio-Rindfleisch wurde von den Gästen positiv aufgenommen.

Fast 90 Prozent der Gäste, die ein Gericht mit Bio-Weiderindfleisch gegessen haben, zeigten sich zufrieden mit dem Preis, der Portionsgröße und dem Geschmack der teilweise neu interpretierten Gerichte.

Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sind ein guter komplementärer Absatzweg für Teilstücke jenseits der Edelteile.

Erzeugung und Verarbeitung haben häufig das Problem, dass vor allem die Edelteile bei der Endkundschaft und bei der Gastronomie gefragt sind. Dagegen haben Kantinen ein größeres Interesse an günstigeren Teilstücken für z. B. Hackfleisch oder Schmorgerichte.

Die Ganztierverwertung kann – je nach regionaler Ausgangslage – unterschiedliche Formen annehmen.

Die Kantinen im Projekt GanzTierStark haben die Ganztierverwertung als schwierig angesehen, trotz ihrer grundsätzlichen Bereitschaft, mit Teilstücken wie Rinderzunge oder -leber zu kochen. Dennoch ist die Verwertung des gesamten Tieres gelungen, da manche Teilstücke in Form von Wurstwaren den Kantinen zur Verfügung gestellt wurden.



Abb.3: Im Studentenwerk Frankfurt (Oder) kommt Bio und regional gut an

Projektbeteiligte:

Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer, Zentrum Technik und Gesellschaft (ZTG) der TU Berlin;
Michaela Haack, Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE);
Peter Schmidt, Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau (FÖL) Berlin-Brandenburg;
Jörg Große-Lochtman, Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG;
Rainer Roehl, a'verdis, Münster



Die ausführlichen Ergebnisse des Projekts 19OE015, 19OE072, 19OE073 und 19OE095 finden Sie online unter:
<https://orgprints.org/id/eprint/50483/>

Mehr Informationen unter: www.ganztierstark.de
Material zum Download: <https://ganztierstark.de/videos-und-veroeffentlichungen/>

Kontakt:

Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer
Zentrum Technik und Gesellschaft der Technischen Universität Berlin
Kaiserin-Augusta-Allee 104, 10553 Berlin
schaefer@ztg.tu-berlin.de

Quellenangaben:

Abb.1 ©: FÖL
Abb.2 ©: FÖL
Abb.3 ©: ZTG/TU Berlin