



# Bio

das Beste  
für die Gäste

Bio-Lebensmittel in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung  
Wegweiser für Interessierte in Niedersachsen und Bremen



# Bio

das Beste  
für die Gäste



Liebe Leser,

Essen gehen war einmal etwas Besonderes. Heute ist es Alltag: morgens, mittags, abends. Die Berufstätigen und vor allem junge Leute essen außer Haus. Wenn Essen gehen alltäglich ist, muss ein Restaurant heute viel bieten, vor allem etwas Besonderes, etwas außergewöhnlich Gutes. Gutes Essen bedeutet vor allem Qualität. Und die beginnt bei der Auswahl der Rohstoffe. Das sind frische Produkte in Bio-Qualität und noch besser, auch aus regionaler Herkunft. Gutes Essen ist ursprünglich, nachhaltig, gesund, produziert im Einklang mit der Natur. Das ist es, was der Gast heute sucht. Für Gastronomen ist das eine Chance. Sie erreichen mit Bio eine anspruchsvolle Klientel, die weiß, dass gutes Essen seinen Preis hat.

Es gibt mehrere Wege, mit Bio in der Küche zu beginnen. Das kann ein einzelnes Gericht sein. Eine andere Möglichkeit ist, in allen Gerichten eine Zutat in Bio-Qualität einzusetzen, zum Beispiel Fleisch oder Kartoffeln. In Kooperationen mit einem Bio-Bauern aus der Region, der direkt liefert, wird Bio auf dem Teller transparent und authentisch. Wie Sie mit Bio beginnen, was Sie im Vorwege beachten müssen und wie Kontrollen ablaufen, darüber informieren wir Sie in dieser Broschüre. Wir nennen Ihnen Ansprechpartner, die Sie kompetent beraten und Ihnen Kontakte zu Lieferanten vermitteln. Wir zeigen Ihnen, wie Sie Bio richtig deklarieren und wie sie damit werben. Nutzen Sie Ihre Chance, kochen Sie Bio.

*Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen  
Visselhövede Dezember 2015*

# Bio

## das Beste für die Gäste

Bio-Lebensmittel in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung – Wegweiser für Interessierte in Niedersachsen und Bremen

### Argumente, die überzeugen

- Bio – ein Gewinn für die Gastronomie 5
- Bio – aus guten Gründen 6
- Bio & Regional – ein Dream-Team 6
- Bio aus Niedersachsen – vom Feld in die Pfanne 7

### Beispiele aus der Praxis

- Bioland-Hofrestaurant Voigt, Syke 8
- Studentenwerk OstNiedersachsen – Campus Mensa Lüneburg 10
- Lässig Restaurant, Uelzen 12

### Wegweiser zur Bio-Zertifizierung

- Bio – mehr oder weniger? 14
- Bio – so geht der Einstieg 15
- Bio-Kontrolle – was wird überprüft? 16

### Beratung und Hilfe

- Bio-Ansprechpartner Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen (KÖN) 17
- Bio-plus – Verbände verbinden 17

Adressen, Impressum, Quellennachweise, Anmerkungen 18



## Bio – ein Gewinn für die Gastronomie

**Bio liegt bei Verbrauchern im Trend.** Immer mehr Menschen kaufen Bio-Produkte und verwenden sie in der heimischen Küche. Im „Ökobarometer“ von 2012 und 2013 gab ein Fünftel der Befragten an, häufig oder ausschließlich Bio-Lebensmittel zu kaufen. Vor allem bei den unter Dreißigjährigen wächst die Beliebtheit von Bio stetig. Vor diesem Hintergrund hat sich Bio in den vergangenen fünfzehn Jahren mit stabilem Wachstum einen festen Platz im Lebensmittelhandel erobert. Vom reinen Naturkosthandel bis in den Supermarkt: Das Bio-Sortiment wird stetig erweitert.

**Anspruchsvolle Gäste erwarten Hochwertiges.** Menschen, die beim Einkaufen Bio-Produkte wählen, schätzen auch außer Haus ein Essen mit ökologischen Zutaten. 90 Prozent der im „Ökobarometer 2012“ Befragten sprechen sich für ein Bio-Angebot in Kindertagesstätten und Kindergärten aus. Mehr als 70 Prozent wünschen sich dies auch in der gehobenen Gastronomie, in Kantinen und Mensen. Fast immer steht bei der Entschei-

dung für Bio ein hoher Anspruch im Vordergrund: Ob als Mittagessen für die Kinder, als Zwischenmahlzeit oder festliches Menü am Abend: Im Bewusstsein der Konsumenten ist Bio etwas Hochwertiges und Besonderes – gesundheitlich und geschmacklich. Gerade das macht Bio auch für die Gastronomie so interessant. Kann man seinen Gästen damit doch etwas anbieten, was nicht jeder auf der Karte hat. Bio unterstreicht den hohen Anspruch der Küche und des gastronomischen Konzeptes. Das bietet die Chance, nicht nur Stammgäste zu binden sondern auch neue Zielgruppen zu gewinnen.

**Regional, frisch, ein gesunder Genuss – Bio gehört einfach dazu.** Anders als beim Einkaufen ist Bio für Verbraucher, die außer Haus vor allem gut und in angenehmer Atmosphäre essen möchten, ein Zusatzargument, wenn auch ein wichtiges. Einer Küche, die insgesamt auf Saisonalität und Frische, gesunden Genuss, eine nachvollziehbare Rohwareherkunft und Nachhaltigkeit ausgerichtet ist, kann Bio ein stimmiges Profil und ein hohes Maß an Glaubwürdigkeit verleihen.

## Argumente, die überzeugen





Foto: © fotolia: DrBest

## Bio – aus guten Gründen

**Bio-Lebensmittel bieten ein Plus an Geschmack und Inhaltsstoffen:** Durch eine extensive Produktion und den Verzicht auf chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel enthalten Bio-Gemüse und -Obst weniger Schadstoffe und ein Plus an sekundären Pflanzenstoffen. Bio-Tiere werden langsam gemästet, wodurch ihr Fleisch ausgereift ist und meist besonders aromatisch schmeckt. Auch bei Käse- und Wurstspezialitäten, Brot und Molkereiprodukten bleiben durch den weitgehenden Verzicht auf Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe der natürliche Geschmack und der gesundheitliche Wert der Rohstoffe bestmöglich erhalten.

**Zum Wohl der Tiere – für Klima und Umwelt:** Die besonders artgerechte Tierhaltung und -fütterung sind für viele Menschen ein wichtiges Argument „pro Bio“. Auch die He-

rausforderungen, nachhaltig zu konsumieren und zu genießen, Klima und Umwelt zu schützen und schonend mit Ressourcen umzugehen, lassen viele zu Bio-Produkten greifen. Mit Recht: Bio-Bauern und -Bäuerinnen betreiben eine Landwirtschaft in weitgehend geschlossenen Nährstoffkreisläufen. Für sie steht der langfristige Erhalt der Bodenfruchtbarkeit als Grundlage zur Erzeugung gesunder Lebensmittel im Mittelpunkt. Mit abwechslungsreichen Fruchtfolgen fördern sie die Artenvielfalt und leisten einen wichtigen Beitrag zum Erhalt von Kulturlandschaften.

## Bio & Regional – ein Dream-Team

Verschiedene Marktstudien belegen, dass sich das Konsumverhalten und das Wertesystem der deutschen Verbraucher in den vergangenen Jahren gewandelt haben. Hoch im Kurs stehen sowohl regionale als auch Bio-Lebensmittel. Sie sind im Bewusstsein der Menschen mit ähnlichen Werten verknüpft: mit Qualität und Frische, Umwelt- und Klimaschutz, der Unterstützung der Wirtschaft und dem Erhalt von Arbeitsplätzen in der Region. Als Küchenchef nur auf „bio“ oder „regional“ zu setzen, birgt allerdings die Gefahr, Gästewartungen zu enttäuschen: „Regional“ ist nicht definiert, wird inzwischen geradezu inflationär und oft missverständlich gebraucht. Es bürgt für sich allein noch nicht für Erzeugnisse aus einer nachhaltigen Produktion. „Bio“ ist gesetzlich geschützt, kann für sich alleinstehend jedoch auch anonyme Importware sein.

Mit der Verwendung vieler regionaler Bio-Erzeugnisse aber können Küchen ihren Gästen das Optimum bieten: Frische, qualitativ hochwertige „Produkte mit Gesicht“ aus ökologischer nachhaltiger Landwirtschaft. Besser geht es nicht!



Foto: © fotolia: DrBest

## Bio aus Niedersachsen – vom Feld in die Pfanne

**Der Öko-Landbau in Niedersachsen bietet eine breite Palette an Bio-Produkten:** Das Alte Land, Teil der südlichen Elbmarschen, ist die bedeutendste zusammenhängende Anbauregion für Bio-Äpfel in Europa. Die Bio-Kartoffeln aus der Lüneburger Heide und dem Wendland machen Niedersachsen zum wichtigsten Bundesland im ökologischen Kartoffelanbau. Doch über diese Spitzenreiter des hiesigen Ökolandbaus hinaus: Das Spektrum an Bio-Lebensmitteln, das die rund 1400 landwirtschaftlichen und 1200 verarbeitenden Betriebe in Niedersachsen produzieren, ist breit und vielfältig: Getreide, Gemüse und Beerenobst, Milch und Molkereiprodukte, Eier und Fleisch, Brote und Feinbackwaren, Cerealien und Speiseöle. Hinzu kommen die ganz besonderen Produkte, die von einzelnen Landwirten, Hofverarbeitern

und handwerklichen Herstellern angeboten werden: alte Gemüse- und Kartoffelsorten, Büffelmozzarella und Fassbutter, Fenchelsalami und Heidschnuckenschinken, Leinöl, Obstliköre und Eisspezialitäten – Bio-Lebensmittel mit Geschichten und Charakter.

**Öko-Landwirt und Gastronom als Partner:** In den vergangenen Jahren haben viele niedersächsische Bio-Höfe die Gastronomie als interessanten Partner zur Direktvermarktung entdeckt. Durch eine Vernetzung von heimischer Bio-Landwirtschaft und Küchen können beide Seiten gewinnen. Bei Restaurants und Hotels, die erfolgreich mit Bio-Produkten arbeiten, kennen sich Koch und Landwirt oft persönlich. Gegenseitiges Verständnis und Vertrauen sind gewachsen, individuelle Ansprüche können erfüllt werden. Was der Landwirt saisonal anbietet, inspiriert so manchen Küchenchef zu neuen Kreationen.

**Die Logistik steht:** Nicht jeder Landwirt kann persönlich zum Gastronomen fahren. Auch kann der einzelne Bio-Hof nicht unbedingt sämtliche Zutaten, beliebig große Mengen, vorverarbeitete oder tiefgekühlte Produkte nach Wunsch von Großküchen liefern. Hier stehen in Niedersachsen und Bremen gleich vier Naturkostgroßhändler sowie ein Spezialist zur Belieferung von Gemeinschaftsverpflegungsunternehmen bereit, um regionale Bio-Ware zu bündeln und durch das Naturkostvollsortiment zu ergänzen. Diese haben Ansprechpartner speziell für ihre AHV-Kunden und decken in der Belieferung alle Regionen Niedersachsens und Bremens ab.





## Entschleunigung im Alltag

Bioland-Hofrestaurant Voigt



### Bioland-Hofrestaurant Voigt

An der Wassermühle 18  
28857 Syke/Gessel  
info@biohofrestaurant-voigt.de,  
www.biohofrestaurant-voigt.de



Mit der Übernahme des Bioland-Hofrestaurants Voigt in Syke schufen Holger Oestmann und seine Partnerin Regina Droste einen Ort, an dem jeder ein Stückchen Entspannung und Genuss tanken kann. Das gastronomische Konzept setzt vollkommen auf gesunde, biologische Ernährung und äußert sich in einer kreativen und abwechslungsreichen Küche, die nach Bioland-Richtlinien zertifiziert ist. Mindestens 70 Prozent Bio-Produkte und zudem größtenteils saisonal und regional – dieser Grundsatz zieht sich durch die Speisekarte, die etwa alle 14 Tage wechselt. Dabei legt Küchenmeister Oestmann großen Wert darauf, seine auf Reisen erlangten Inspirationen der kulinarischen Möglichkeiten aus aller Welt in seine Gerichte mit einfließen zu lassen und auch die vegetarische und vegane Küche zu bedienen. Das Ambiente des 1714 errichteten Fachwerkhäuses trägt seinen eigenen Teil dazu bei, das abwechslungsreiche Angebot, für bis zu 65 Personen, zu präsentieren: Der beliebte Sonntagsbrunch mit reichhaltigem Buffet, hausgemachtes Eis oder auch Veranstaltungen wie Hochzeiten und Geburtstage – hochwertige und sorgfältig ausgewählte Lebensmittel in idyllischer Umgebung, direkt am Jakobsweg gelegen, laden ein, sich von Neuem und Altbekanntem verwöhnen zu lassen.

Es war Zufall, dass der Koch Holger Oestmann und die gelernte Heilpraktikerin und Pädagogin Regina Droste hier nun kulinarische Erlebnisse für ihre Gäste bereithalten: Denn eigentlich hatten die beiden geplant, im Jahr 2015 eine längere Pilgerreise auf dem Jakobsweg zu unternehmen. Als sie jedoch von der Verpachtung des Bioland-Hofrestaurants erfuhren und die Einzigartigkeit des Ortes erkannten, schoben sie ihre Pläne auf und begannen noch im Advent 2014, das Hofrestaurant als selbstständige Gastronomen zu führen. Schnell übernahmen sie das Konzept der biologischen Küche, denn Oestmann beschäftigt sich schon lange mit dem

Bio-Bereich. Die Zeit war reif für ein À-la-carte-Restaurant mit biologischen Produkten, und so kommt es, dass ein Großteil des verwendeten Obstes und Gemüses direkt von den benachbarten Beeten der Familie Voigt stammt. Frisch und saisonal, so lautet die Devise nach der Oestmann und Droste ihren Betrieb führen. Und auch die meisten anderen Grundprodukte legen keine weiten Wege zurück, bis sie auf den Tellern der Gäste landen: Das zertifizierte Fleisch stammt von einem Bio-Schlachter aus Stuhr, die verwendeten Milchprodukte von der Bioland-Hofmolkerei Dehlwes in Lilienthal. Selbst das im Hofrestaurant angebotene Bier „Hopfenfänger“ wird in einer kleinen Brauerei in Bremen-Gröpelingen gebraut.

## Beispiele aus der Praxis

1

<b>Geschäftsführer:</b>	Holger Oestmann
<b>Küchenchef:</b>	Holger Oestmann
<b>Kapazität:</b>	65 Plätze im Restaurant, 60 im Garten
<b>Preisniveau:</b>	Vorspeisen/Suppen/Zwischengang: 5,50-14,00 Euro Hauptgang à la carte: 12-26 Euro
<b>Sonntagsbrunch</b>	vom Buffet: 24,90 Euro p.P.
<b>Bankett:</b>	Menüfolge ab 3 Gänge: 29,80 Euro p.P. oder Buffet ab 34 Euro p.P.
<b>Mitarbeiter:</b>	3 Festangestellte, 4 Aushilfen
<b>Lieferanten:</b>	sieben Erzeuger, eine Bäckerei, eine Fleischerei, zwei Naturkosthändler aus der Region
<b>Zertifizierung:</b>	Bioland
<b>Bio-Anteil:</b>	mind. 70 %



## Nachhaltiges Verpflegungs- konzept

Campus Mensa  
Lüneburg  
an der Leuphana Universität



**Campus Mensa Lüneburg**  
Scharnhorststr. 1  
21335 Lüneburg

**Studentenwerk OstNiedersachsen**  
Anstalt des öffentlichen Rechts  
Katharinenstr. 1  
38106 Braunschweig  
Tel.: 0531-391-4807  
info@stw-on.de  
www.stw-on.de/lueneburg/essen

## Beispiele aus der Praxis

2

Wer die Campus Mensa des Studentenwerkes Ostniedersachsen an der Leuphana Universität betritt, wird sofort auf das Bio-Speiseangebot aufmerksam. In einer gesondert platzierten Essensausgabe – einem Rondell mit Bio-Siegel-Banner darüber – wird in der Vorlesungszeit täglich zur Mittagszeit ein komplettes vegetarisches Menü in Bio-Qualität angeboten. Die Studenten und Universitätsbediensteten können es sich aus verschiedenen Öko-Komponenten zusammenstellen: vom Salat über das Hauptgericht mit einer Stärke- und einer Gemüsebeilage bis hin zum Dessert.

Das „Öko-Essen“ wird – abgesehen von den geschälten Möhren, etwas Tiefkühlobst und den Kartoffeln, die ein Lüneburger Bio-Hof vorverarbeitet anliefert – täglich frisch und ohne Convenience zubereitet. Gemüse und Obst, Milch, Käse und Molkereiprodukte, Getreideerzeugnisse, Gewürze und andere Bio-Zutaten liefert ein Bio-Vollsortimentler. Zum Öko-Essen werden Bio-Säfte und -Fruchtschorlen angeboten.

Unter den Studenten, die 80 Prozent der Mensagäste ausmachen, ist der Anteil an Vegetariern und Veganern hoch und wächst stetig. Dies kommt der fleischlosen Ausrichtung der Bio-Mensa zugute, senkt den Rohwareneinsatz und hält den Bio-Aufpreis für die Gäste in einem Rahmen, der von den Studenten akzeptiert wird.

Eine Initiative der Studentenvertretung vor rund 17 Jahren war Anlass für das Studentenwerk, sich mit der Beschaffung und Aufbereitung von Bio-Zutaten in der Mensa zu befassen. Zu Beginn gab es nur ein Gericht in Bio-Qualität und es wurden 40-60 Portionen verkauft. Heute werden in der Vorlesungszeit täglich rund 300 Öko-Essen ausgegeben. Die anfänglichen Probleme, alle Zutaten in den benötigten Mengen zu bekommen, gehören der Vergangenheit an.

Für das Studentenwerk Ostniedersachsen ist das Bio-Angebot seiner Mensa in Lüneburg eingebettet in ein nachhaltiges Verpflegungskonzept, das seit sieben Jahren verstärkt betrieben wird: der Ausschank von fair gehandeltem Kaffee, das Angebot von Eiern und möglichst viel Fleisch aus artgerechter Tierhaltung sowie die Auswahl von Fischarten, die nachweislich nicht im Bestand gefährdet sind, gehören ebenso dazu wie der weitgehende Verzicht auf Zusatzstoffe.

<b>Betriebsleiter Mensen Lüneburg:</b>	Horst Röber
<b>Küchenleiter Campus Mensa:</b>	Patrick Ries
<b>Kapazität:</b>	täglich 1800 konventionelle Essen, 300 Bio-Essen
<b>Preisniveau (für Studenten):</b>	Hauptkomponente: 1,70-2,20 Euro (bio) / 1,50-2,50 Euro (konv.m.Fleisch/Fisch) Stärkebeilage: 0,60-1,10 Euro (bio) / 0,50-0,90 Euro (konv.) Gemüsebeilage: 0,60-1,10 Euro (bio) / 0,50-0,90 Euro (konv.) Salat und Dessert: 0,60 Euro (bio) / 0,50 Euro (konv.)
<b>Mitarbeiter:</b>	29
<b>Bio-Lieferanten:</b>	ein Bio-Großverbraucherservice und ein Erzeuger aus der Region
<b>Zertifizierung:</b>	EU-Bio
<b>Bio-Anteil:</b>	ca. 17 %

## Lässig im Bahnhof

Restaurant,  
Galerie,  
Backshop



**Lässig im Bahnhof**  
Friedensreich-Hundertwasser-  
Platz 1  
29525 Uelzen  
Tel. 0581- 97 36 55 21  
gw@laessig-im-bahnhof.de  
www.laessig-im-bahnhof.de

Das Lässig im Bahnhof in Uelzen besteht seit Dezember 2011. Es sei Deutschlands einziges Bahnhofsrestaurant mit 100 prozentigem Bio-Speise- und -Getränkangebot, sagt Inhaber Gerd Waldecker. Auch sonst ist das „Lässig“ keine gewöhnliche Bahnhofsgaststätte. Zwar sind ein Drittel der Besucher Reisende. Die meisten seiner Gäste aber kommen aus Uelzen oder steuern von weiter her das Restaurant an, weil sie Wert auf Bio-Qualität legen und Freude haben am Genuss in besonderer Atmosphäre. Die ergibt sich schon aus der Lage des Restaurants in dem vom Künstler und Architekten Friedensreich Hundertwasser gestalteten Bahnhof. Die moderne Restauranteinrichtung mit einer großzügigen Raumaufteilung, klaren Linien und einer Ausstattung mit hellem Naturholz und Leder macht dem Hundertwasser-Design keine Konkurrenz und schafft eine entspannte und ruhige Stimmung. Man isst mit Blick durch die hohen Fenster direkt auf den Bahnsteig, auf die ankommenden und abfahrenden Züge. Die umlaufende Empore in der runden Bahnhofshalle bietet zusätzlichen Raum, um Veranstaltungen und Feierlichkeiten auszurichten.

Seine Küche beschreibt der Inhaber Gerd Waldecker als „anspruchsvoll, regional und saisonal“. Dass ausschließlich Bio-Produkte eingesetzt werden, ist für ihn eine Selbstverständlichkeit und kein Attribut, das er an jedes Angebot einzeln schreiben möchte. Für ihn sind ökologische Produkte nicht nur geschmacklich überlegen sondern durch ihre Herkunft aus einer nachhaltigen Landwirtschaft alternativlos. Die Grundrohstoffe – vor allem Geflügel-, Rind- und Schweinefleisch, Eier, Mehl, Gemüse und die Kartoffeln – kommen von Demeter- und Bioland-Betrieben aus dem Kreis Uelzen. Alles wird frisch in der offenen Küche zubereitet.

Die Restaurantküche ist täglich von Montag bis Freitag von 12 bis 20 Uhr und am Samstag und Sonntag von 10 bis 21 Uhr geöffnet. À la carte werden zehn Hauptgerichte – vegetarisch und mit Fleisch oder Fisch – sowie jeweils drei bis fünf Vorspeisen, Salate, Suppen und Desserts serviert. Zusätzlich gibt es das täglich wechselnde Angebot eines vegetarischen und eines Gerichtes mit Fleisch oder Fisch. Einmal im Monat ist ein reichhaltiges Sonntagsbrunch-Buffet angerichtet. Dem „Lässig“ angeschlossen ist ein Bio-Backshop. Er öffnet bereits um 5 Uhr und bietet aus der Bäckerei der Bohlsener Mühle Brote, Brötchen, Kuchen und Snacks zur Mitnahme oder zum Frühstück im Restaurant an.

## Beispiele aus der Praxis

3

<b>Inhaber &amp; Küchenchef:</b>	Gerd Waldecker
<b>Kapazität:</b>	70 Plätze im Restaurant, 80 Plätze auf der Empore, 3 Tagungsräume für 8, 16 und 80 Personen
<b>Preisniveau:</b>	Hauptgang: 8,50-14,50 Euro (vegetarisch), 15,50-24,50 Euro (Fleisch/Fisch) Wochenkarte: 6,50-8,50 Euro (vegetarisch), 8,50-10,50 Euro (Fleisch/Fisch) Sonntagsbrunch-Buffet: 22,50 Euro p.P.
<b>Mitarbeiter:</b>	18
<b>Bio-Lieferanten:</b>	eine Mühle/Bäckerei, ein Bio-Großverbraucherservice, eine Fleischerei, ein Getränkeshändler und ein Fischzuchtbetrieb, alle aus der Region
<b>Zertifizierung:</b>	EU-Bio, Demeter und Bioland
<b>Bio-Anteil:</b>	über 90 %



# Wegweiser zur Bio-Zertifizierung

Bio – mehr oder weniger?

**Grundsätzliche Entscheidungen:** Es ist sinnvoll, sich vorab Gedanken zu machen, welches Bio-Konzept zur Küche passt: ob einzelne Zutaten oder Produktgruppen ausgetauscht, bestimmte

Speisekomponenten oder komplette Gerichte in Bio-Qualität angeboten werden sollen. In diese Überlegungen sollten die Betriebsstruktur, die Lage und die Mitbewerber des Unternehmens, die Beschaffungsmöglichkeiten sowie das Preisniveau einfließen. Auch ist zu berücksichtigen, dass die verschiedenen Varianten, Bio in die Küche zu integrieren, unterschiedliche Anforderungen der Bio-Kontrolle nach sich ziehen.

**Komplette Speisen** können nur dann als „Bio“-Gericht und Menüs als „Bio“-Menü angeboten werden, wenn sämtliche Zutaten aus dem ökologischen Landbau stammen: von den Grundrohstoffen über die Kräuter, Gewürze und das Salatöl bis hin zu den Schokoraseln auf einem Bio-Dessert. Außerdem dürfen keine Zusatzstoffe verwendet werden, die in der ökologischen Lebensmittelverarbeitung nicht zugelassen sind. Vorteil dieser Variante ist das „runde“ Bio-Angebot für die Gäste. Herausforderung für die Küche ist, sämtliche Zutaten in ökologischer Qualität zu beschaffen. Zweitens muss sie sicherstellen, dass es bei der Lagerung und Zubereitung nicht zu Verwechslungen mit konventionellen Zutaten kommen kann.

„**Bio-Komponenten**“ sind einzeln zubereitete Bestandteile eines zusammengesetzten Gerichtes. Sie können mit „Bio“ gekennzeichnet werden, wenn sie eindeutig

abgrenzbar sind wie das „Bio-Schweinefilet“ mit Kartoffeln (nicht Bio) und Gemüse (nicht Bio). Hier kann das „Bio-Filet“ auf der Karte stehen, wenn nicht nur das Fleisch sondern auch das Bratfett, der Pfeffer und die Kräuter-Butter auf dem Filet aus ökologischer Erzeugung stammen. Komponenten wie „Bio-Röstkartoffeln“ oder „Gemischter Salat (Bio)“ anzubieten, eröffnet Variationsmöglichkeiten und ist eine beliebte Variante an der Selbstbedienungstheke.

**Landwirtschaftliche Ausgangsstoffe und „Zutaten einer Art“** in Bio-Qualität – das sind zum Beispiel Kartoffeln, Karotten, Milch oder Gemüse, Blattsalate – können ausgewiesen werden. Dabei sollen Werbung und Deklaration so aussehen, dass Bio-Verwendung und -Angebot eindeutig abgrenzbar und überprüfbar sind. „Wir verwenden ausschließlich Rindfleisch von Bio-Höfen“, „Unsere Frühstückseier stammen aus ökologischer Freilandhaltung“ sind mögliche Hinweise in der allgemeinen Produktwerbung – im Vorwort oder in der Fußzeile der Speisekarte, auf der Tafel oder der Homepage. Viele Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung aber auch Restaurants, die einen Bio-Anbieter mit überzeugenden Produkten in ihrer Nähe haben, entscheiden sich für den vollständigen Austausch bestimmter „Zutaten einer Art“ oder „landwirtschaftlicher Ausgangsstoffe“. Diese Bio-Variante hat ihren Vorteil in der leichteren Beschaffung, Zubereitung und Lagerung. Es kann weniger leicht zu Verwechslungen mit Nicht-Bio-Produkten kommen und die Überprüfung des Warenflusses bei der Kontrolle ist einfacher.

**Für alle Varianten, Bio zu verwenden und auszuloben, gilt:** Auf Speisekarten oder -plänen, auf der Homepage, Flyern oder Broschüren muss die Code-Nummer der Öko-Kontrollstelle stehen, von der man überprüft wird. Angegeben wird diese immer in der Form „DE-ÖKO-0XX“.

Bio – so geht der Einstieg

**Die Kontrollpflicht:** Wer mit den Begriffen „Bio“ oder „Öko“ wirbt, muss sein Unternehmen zur regelmäßigen Bio-Kontrolle anmelden. Ausgenommen von der Zertifizierungspflicht sind Unternehmen, die ökologische Zutaten zwar einsetzen, dies aber nicht ausloben und an keiner Stelle damit werben. Kindertageseinrichtungen und Schulküchen, die für einen geschlossenen Personenkreis vor Ort selbst kochen, müssen sich als „nicht gewerbsmäßig betriebene Einrichtungen“ ebenfalls nicht kontrollieren lassen.

**Gesetzliche Grundlage** der vorgeschriebenen Kontrollen sind die „EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau“ und das „Öko-Landbaugesetz“. Seit Anfang der 1990er Jahre gibt es für alle Stufen der landwirtschaftlichen Erzeugung und Verarbeitung von Lebens- und Futtermitteln gesetzliche Vorgaben, wann ein Produkt die Bezeichnungen „Bio“ oder „Öko“ führen darf. Sinn und Zweck der gesetzlichen Regelungen und der Kontrollen ist der Schutz der Verbraucher vor „Mogelangeboten“ und der Bio-Akteure vor unlauterem Wettbewerb. Die Öko-Kontrollstellen stehen unter staatlicher Aufsicht der zuständigen Behörden in den einzelnen Bundesländern. In Niedersachsen ist dies das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES). Eine Liste aller Öko-Kontrollstellen mit Kontaktdaten ist unter anderem zu finden auf [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de).

**Von der Entscheidung zur Bio-Bescheinigung:** Von der Entscheidung zur Bio-Bescheinigung: Nach der Entscheidung für eine Öko-Kontrollstelle schließt man mit ihr einen Kontrollvertrag ab. Danach wird ein Termin zur Erstkontrolle vor Ort vereinbart, bei dem der Gastronom darlegt, wie er die gesetzlichen Vorgaben umsetzen möchte. Darüber erhält er vom Inspekteur der Kontroll-

stelle ein Feedback. Im Anschluss an die Erstkontrolle erhält das Unternehmen ein Auswertungsschreiben und – wenn alles in Ordnung ist beziehungsweise dort aufgelistete Auflagen umgesetzt sind – seine Bio-Bescheinigung (Zertifikat). Damit kann es mit der Bio-Vermarktung, -Auslobung und -Werbung losgehen. Die Folgekontrollen finden regelmäßig, mindestens einmal jährlich und in der Regel unangekündigt statt.

**Die Kosten:** Die jährlichen Kosten liegen zwischen 250 und 800 Euro, abhängig von der Art und dem Umfang des Bio-Angebotes, der Größe und Struktur des Unternehmens und dem entsprechenden zeitlichen Aufwand für die Kontrolle.



Foto: © fotolia, ferkelragae





## Bio-Kontrolle – was wird überprüft?

Folgende Anforderungen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau und des deutschen Öko-Landbaugesetzes sind zu beachten und werden bei der Bio-Kontrolle in Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung überprüft:

### **Bio-Lieferanten und Bio-Bescheinigungen:**

Bio-Lieferanten und Bio-Bescheinigungen: Vor dem Einkauf von Bio-Produkten muss man sich vom Anbieter dessen aktuelle Bio-Bescheinigung (Zertifikat) zu kommen lassen. Sie ist der Nachweis dafür, dass dieser ebenfalls im Kontrollverfahren überprüft wird und damit

berechtigt ist, die dort aufgeführte Bio-Ware zu handeln. Bei der Kontrolle im Restaurant oder AHV-Unternehmen muss von jedem Lieferanten, der eine Rechnung stellt, eine aktuelle Bio-Bescheinigung vorliegen. Diese kann auch im Internet unter [www.oeko-kontrollstellen.de](http://www.oeko-kontrollstellen.de) abgerufen werden. Auf [www.bioc.info](http://www.bioc.info) kann der Gastronom ein Verzeichnis der Bio-Bescheinigungen anlegen.

**Bio-Wareneingangskontrolle:** Bei jeder Anlieferung von Bio-Ware muss überprüft werden, ob diese auf Verpackungen und Etiketten, Rechnungen und Lieferscheinen korrekt als solche gekennzeichnet ist: Dazu gehören der Bio-Hinweis an den Produktbezeichnungen und die

Code-Nummer der Öko-Kontrollstelle. Der Verantwortliche für die Warenannahme soll mit Unterschrift beziehungsweise Handzeichen dokumentieren, dass er diese Bio-Wareneingangskontrolle gemacht hat.

### **Trennung von Bio- und konventionellen Produkten:**

Wer sowohl mit ökologischen als auch mit herkömmlichen Produkten arbeitet, muss diese Waren so lagern und kennzeichnen, dass sie für jeden eindeutig als Bio-Ware oder konventionelle Ware zu erkennen sind. Dafür bieten sich separate Regale und Behälter mit entsprechender Beschriftung oder farblicher Kennzeichnung an.

### **Aufzeichnungen zur Mengenflussberechnung:**

Kernstück der Bio-Kontrollen ist die Warenflussberechnung, womit der Abgleich von Bio-„Input“ und Bio-„Output“ gemeint ist. Bei der Kontrolle im AHV-Betrieb muss nachvollziehbar sein, welche Bio-Zutaten in welchen Mengen eingekauft und welche Mengen verarbeitet und verkauft wurden und ob beides rechnerisch zusammenpasst. Hierzu benötigt der Kontrolleur Einblick in Speisepläne, Rezepte, Inventuren, Wareneingangsbelege und Aufzeichnungen über den Warenausgang beziehungsweise Zubereitungsprotokolle.

### **Bio-Werbung und Auslobung:**

Wer sich zertifizieren lässt, um seinen Gästen Bio anzubieten, kann und sollte darauf selbstverständlich auch hinweisen. Dabei gilt der Grundsatz, dass der Gast unmissverständlich erkennen soll, was ihm in ökologischer und was in herkömmlicher Qualität serviert wird. Daher sind Aussagen wie „Wir verwenden bevorzugt ökologische regionale Produkte“ nicht möglich.



## Bio-Ansprechpartner KÖN

### **Beratung, Schulung, Bezugsquellen:**

#### **Das KÖN unterstützt Gastronomen**

Niedersachsen hat mit dem Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen GmbH (KÖN) ein Zentrum, das sowohl für Landwirte wie für Verarbeiter und den Handel ein vielseitiges praxisbezogenes Dienstleistungsangebot bietet. Gastronomen, die zum Beispiel regionale Bio-Lieferanten suchen, finden im KÖN Marktexperten, die wissen, wer heimische Rohware anbietet. Das gilt sowohl für Rohprodukte wie auch für verarbeitete oder vorverarbeitete Produkte, zum Beispiel geschälte Kartoffeln oder geschnittenes Tiefkühlgemüse – immer aus Niedersachsen und immer in Bio-Qualität. Das KÖN gibt zudem Erstinformationen zur Bio-Zertifizierung, organisiert Bio-Schulungen für die Mitarbeiter im Servicebereich und in der Küche. Das KÖN betreibt außerdem das Internet-Portal [www.bioeinkaufen.de](http://www.bioeinkaufen.de). Dort finden Verbraucher Bio-Adressen in Niedersachsen. Bio-Restaurants können sich kostenlos eintragen. Auf dem Portal sind auch Bezugsadressen von direkt vermarktenden Bio-Landwirten aufgelistet. Gastronomen finden damit eine Übersicht über Bio-Rohstoffe in ihrer Nähe.



## Bio plus – Öko-Verbände verbinden

Bio-Verbände wie Bioland, Demeter und Naturland haben einen hohen Bekanntheitsgrad, nicht nur unter Bio-Kunden. Schon Jahrzehnte vor dem Inkrafttreten der EG-Öko-Verordnung haben sich engagierte Landwirte zusammengeschlossen und sich privatrechtliche Regeln für die ökologische Produktion in Form von Verbandsrichtlinien gegeben. Auch heute noch gehen die Anforderungen und Aussagen der Verbandssiegel über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus. Die bekannten Warenzeichen der Verbände vermitteln den Gästen Bio-Premiumqualität und einen hohen Anspruch an die ökologische Wirtschaftsweise. Die Bio-Verbände verbinden Landwirte, Hersteller und Fachhandelspartner zu einem transparenten und vielfältigen Netzwerk.

**Beratung  
und Hilfe**

**Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen GmbH (KÖN):** Bahnhofstr.15 b, 27374 Visselhövede  
Tel.: 04262-9593-0, info@oeko-komp.de,  
www.oeko-komp.de

**Bioland Niedersachsen und Bremen e.V.:** Bahnhofstraße 15 b, 27374 Visselhövede, Tel.: 04262/9593-00,  
info-niedersachsen@bioland.de, www.bioland.de

**Demeter im Norden:** Bäuerliche Gesellschaft e.V., Triangel 6, 21385 Amelinghausen, Tel.: 04132-933019-0,  
info@demeter-im-norden.de, www.demeter-im-norden.de

**Naturland – Verband für ökologischen Landbau e.V.:** Kleinhaderner Weg 1, 82166 Gräfeling,  
Tel.: 089-898082-0, naturland@naturland.de,  
www.naturland.de

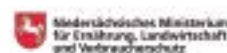
**LAVES:** Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Dezernat Ökologischer Landbau, Postfach 3949, 26029 Oldenburg,  
Tel.: 0441/57026-329, Tel.: 0441/57026-0 Zentrale,  
poststelle@laves.niedersachsen.de,  
www.laves.niedersachsen.de

**Dezernat Ökologischer Landbau:** Postfach 3949, 26029 Oldenburg, Tel.: 0441/57026-329,  
Tel.: 0441/57026-0 Zentrale, poststelle@laves.niedersachsen.de, www.laves.niedersachsen.de

**Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN):** Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn, Tel.: 0228-996845-3280, boeln@ble.de, www.boeln.de, www.oekolandbau.de

## Impressum

2. überarbeitete Auflage  
Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen GmbH (KÖN) • Bahnhofstr.15 b • 27374 Visselhövede  
Verantwortlich: Carolin Grieshop  
Redaktion: Gesine Bettaque, Sabrina Amtsberg, Ulrike Hoffmeister  
Gestaltung: benSwerk, www.benswerk.wordpress.com  
Druck: Schröder Druck & Design GmbH  
GmbH Wernher-v.-Braun-Straße 12 • 29664 Walsrode  
Stand: September 2015 – Schutzgebühr 2,50 Euro



Dieses Projekt wurde aus Mitteln des Landes Niedersachsen gefördert

### Anmerkungen:

Seite 5: Ökobarometer 2012 und 2013 – Repräsentative Bevölkerungsbefragung im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV). Im „Ökobarometer 2013“ bevorzugten 77 % der Befragten eine Kombination von „bio“ und „aus der Region“ (siehe ebd. S.10). BÖLW-Broschüre „Nachgefragt: 28 Antworten zum Stand des Wissens rund um Öko-Landbau und Bio-Lebensmittel“ 2012, S. 42-43. DLG Studien „Regionalität aus Verbrauchersicht“ 2011 und „Dauerbrenner Regionalität“ 2013. Nestle-Studien „So is(s)t Deutschland“ 2011 und „Das is(s)t Qualität“ 2012. Otto-Group Trendstudien „Verbrauchervertrauen“ 2011 und „Lebensqualität – Konsumethik zwischen persönlichem Vorteil und sozialer Verantwortung“ 2013. GfK/BVE-Studie „Consumers Choice“ 2011. Dialego: „Erhebung zum Konsum von regionalen Produkten“ 2008.

Seite 7: Listen von niedersächsischen Lieferanten – Bio-Erzeugern, -Verarbeitern und Naturkostgroßhändlern mit ihrem Angebot für Restaurant- und Großküchen stellt die Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen GmbH (KÖN) zur Verfügung.

Seite 15: „Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung – Der neue Leitfaden für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie“, hrsg. von a'verdis – Roehl & Dr.Strassner GbR, Download unter www.oekolandbau.de.

### Fotonachweise:

Seite 1, 3: Quelle: www.oekolandbau.de / Copyright BLE / Thomas Stephan

Seite 5: © iStock: warrengoldswain

Seite 6: © fotolia: mihi

Seite 7: © fotolia: DrBest

Seite 8: Bioland-Hofrestaurant Voigt

Seite 9: Campus Mensa Lüneburg

Seite 10: Lässig im Bahnhof

Seite 15: © fotolia: ferkelraggae

Seite 16: KÖN

Das KÖN dankt Ulfilia Bartels von der Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH, Göttingen, für die fachliche Durchsicht des Textes.







Kompetenzzentrum  
**Ökolandbau**  
Niedersachsen GmbH

---

Bahnhofstr. 15 b  
27374 Visselhövede

Tel.: 04262/9593-00  
info@oeko-komp.de

[www.oeko-komp.de](http://www.oeko-komp.de)