



Christian Hermann mit jungem Gemüse auf dem Markt.

© patrickmorkopf.com, Martin Hofmann, Lukas Kirchgasser, Jochen Russmann

## Mut zur **KONTROLLE**

Warum immer mehr Gastronomie-Betriebe auf ein Bio-Zertifikat setzen: Der Trend zu Bio-Produkten ist ungebrochen. Durch die Coronapandemie hat er sich sogar noch verstärkt. Auch in der Gastronomie wird diese Entwicklung erkannt. Immer mehr Gastronomen setzen auf eine Bio-Zertifizierung. Das kommt auch beim Gast gut an. HGV-PRAXIS-Autorin Anna Strobach auf Tour durch Betriebe.

Immer mehr Gastronomen setzen auf heimische Bio-Qualität und wollen dies auch entsprechend kennzeichnen. Sie entscheiden sich daher für eine Bio-Zertifizierung. Der Zweihauben-Koch Gerhard Satran führt seit 22 Jahren die Stiftschmiede in Ossiach. Seit 2021 ist ein Teil seines Speisenangebotes Bio-zertifiziert. In idyllischer Lage am Ossiacher See kommen vor allem heimische Süßwasserfische auf den Tisch. Für Satran gaben zwei wesentliche Motive den Ausschlag, seinen Betrieb zertifizieren zu lassen: „Mittlerweile heftet sich fast jeder Gastronom Regionalität auf die Fahnen. Wir verwenden seit jeher hochwertige Bio-Produkte aus der Region und wollen uns damit abheben. Für mich ist die Bio-Zertifizierung zudem eine Art Selbstkontrolle, dass ich nach meinen eigenen Vorgaben arbeite“. Die Gäste reagieren durchwegs positiv auf diesen Schritt. Die ohnehin schon hohe Qualität in der Stiftschmiede wird durch die Partnerschaft mit Bio Austria noch untermauert.

### NICHT ALLES GOLD, WAS GLÄNZT

Christian Hermann ist Bio-Bauer. In seinem Biogarten baut er auf fünf Hektar im Kärntner Rosental Gemüse und Beeren an. Mit seiner Firma Erdengold beliefert er Haushalte, betreibt Marktstände, Selbstbedienungsläden und er versorgt auch die Gastronomie mit einer breiten Palette an Gemüse. Als Lieferant hat er allerdings auch einen kritischen Blick auf das Gastgewerbe: „In der Gastronomie ist leider nicht alles Gold, was glänzt. Die Transparenz ist oft nicht gegeben. Wie kann ich als Gast sichergehen, ob mir tatsächlich ein Salat vom Biogarten serviert wird? Als Lieferant muss man aufpassen, dass man nicht als Aushängeschild missbraucht wird.“. Mehrmals wurde Hermann als Lieferant in der Speisekarte angeführt, Bestellungen kamen jedoch keine mehr. Mittlerweile baut er auf verlässliche Partner, die einen fairen Preis für die Ware zahlen und Verständnis haben, dass es bei Naturprodukten zu natürlichen Schwankungen kommen kann. „Meine Kunden in der Gastronomie



Florian und Gerhard Satran (r.).



Reger Betrieb in der Stiftsschmiede Ossiach.

haben große Wertschätzung für hochwertige Lebensmittel. Ich bringe ihnen Frische, Farbe, Geschmack. Und sie wissen: Je besser die Rohstoffe, desto besser das Gericht.“

### „NATÜRLICH GUT ESSEN“

Viel buntes Bio-Gemüse kommt auch bei Michaela Russmann auf den Tisch. Sie führt die Kochschule Rohgenuss in Wien. Außerdem berät sie Wiener Gastronomen auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit auf der Speisekarte: „Das Wiener Erfolgsprogramm ‚Natürlich Gut Essen‘ liefert Gastronomen eine übersichtliche Checkliste und bietet Förderungen für Beratung und Bio-Zertifizierung. Als Beraterin bereite ich die Gastronomen unter anderem auf die Bio-Kontrolle vor. Die allermeisten Gastronomen sind nach der Kontrolle überrascht und sagen: Hätte ich bloß vorher gewusst, wie einfach die Bio-Zertifizierung ist.“

Das Drei-Stufen-Modell (Bronze – Silber – Gold) des Programms spornt an, weiß Russmann aus Erfahrung. „Die Gastronomen packt oft ein gewisser Bio-Ehrgeiz. 30 Prozent, also Bronze, sind schnell geschafft. Viele schaffen dann innerhalb eines Jahres den Silber-Status, also über 75 Prozent Bio-Anteil“, so Russmann. Gold gibt es ab 90 Prozent Bio-Zutaten. Den Zuwachs an neuen Bio-Gastronomen bemerkt auch Simon Ziegler, Fachberater bei Biogast und Mitbegründer des Vereins Biowirtinnen: „Wöchentlich kommen neue Betriebe dazu, und zwar



Rohvegan-Pionierin Michaela Russmann.

aus allen Bereichen: Hotels, Restaurants, Schulen, Kindergärten, Festivals, Imbissstuben. Derzeit stehen wir bei rund 800 Bio-Gastronomie-Betrieben. Ich denke, wir knacken im diesem Jahr noch die 1.000er-Marke!“

Der Schritt zur Bio-Zertifizierung ist für viele Gastronomen nur noch ein kleiner und auch leicht umsetzbar. Und die Entscheidung lohnt sich, denn dieses Zertifikat verleiht dem eigenen Anspruch zusätzliches Gewicht und gibt auch dem Gast die gewünschte und notwendige Sicherheit. >astro<

### Mehr Informationen:

**BIOGAST:** [www.biogast.at](http://www.biogast.at)

**Für jedes Bundesland gibt es einen Bio-Einkaufsführer der Bio Austria, z. B. Oberösterreich:**

[www.bio-austria.at/d/konsument/bio-einkaufsfuehrer-oberoesterreich](http://www.bio-austria.at/d/konsument/bio-einkaufsfuehrer-oberoesterreich)

**Liste österreichischer Bio-Kontrollstellen:** [info.bmlrt.gv.at/themen/landwirtschaft/bio-lw/bedeutung/Biokontrolle.html](http://info.bmlrt.gv.at/themen/landwirtschaft/bio-lw/bedeutung/Biokontrolle.html)

**Stiftsschmiede:** [www.stiftsschmiede.at](http://www.stiftsschmiede.at)

**Erdengold:** [www.erdengold.at](http://www.erdengold.at)

**Die Biowirtinnen:** [www.diebiowirtinnen.at](http://www.diebiowirtinnen.at)

**Rohgenuss:** [www.rohgenuss.at](http://www.rohgenuss.at)

**Natürlich Gut Essen (derzeit nur in Wien):** [www.wien.gv.at/umweltschutz/oekobusiness/natuerlich-gut-essen.html](http://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekobusiness/natuerlich-gut-essen.html)