

Drei Wege in die Biogastronomie

Bio ist bei Privaten beliebt – auch für die Gastronomie gibt es Möglichkeiten. Wir haben zwei Restaurants besucht.

Bio im Restaurant ist gefragt. Trotzdem kochen in der Schweiz nur wenige Küchenchefs mit Knospe-Produkten. Dabei kann der Einstieg in die Biogastronomie sehr einfach sein und ist mit drei Modellen möglich. So findet jeder Betrieb eine optimale Lösung.

Knospe-Küche

«Mit Knospe-Produkten setzt man ein Zeichen, dass man sich engagiert im Bereich Nachhaltigkeit und dass es einem wichtig ist, qualitativ hochstehend zu kochen», weiss Peter Forster. Er ist Küchenchef des Alters- und Pflegeheims Birkenrain in Zürich, das seit 2016 Lizenznehmer bei Bio Suisse ist. «Der Birkenrain ist ein Heim mit anthroposophischer Ausrichtung. Qualitativ hochwertige Produkte in der Ernährung sind dabei wichtig.» Schon vor 15 Jahren hat Forster die ersten Bioprodukte eingesetzt. Zuerst nur Früchte und Gemüse, dann kamen Brot, Kolonialwaren und Fleisch dazu. «Vor etwa zwei Jahren kam die Frage auf: Wenn wir schon so viele Knospe-Produkte verwenden, gibt es dann nicht auch die Möglichkeit, sich zertifizieren zu lassen?»

«Nur ein kleiner Schritt für uns»

Beim Audit wurde klar, was Forster schon ahnte: «Wir lagen schon weit über den Anforderungen. Wir haben nur noch die Produkte auf der weissen Liste ausgetauscht. Also diejenigen, die in dem Modell auch ohne Knospe verwendet werden dürfen, wie etwa Bouillon.» Mit der Knospe-Küche entscheiden sich Betriebe dafür, konsequent Bioprodukte zu verwenden. In sämtlichen Kommunikationsmassnahmen darf mit dem Knospe-Label geworben werden. «Auf dem Menü und auf der Homepage haben wir die Knospe ausgewiesen und die Urkunde ist aufgestellt. Ansonsten machen wir eigentlich keine Werbung, aber es spricht sich natürlich herum.»



Peter Forster nutzt Knospe-Produkte, weil sie hohe Qualität garantieren. Bilder: Tanja Hoch



Hermann Spindler ist eine schadstofffreie Küche wichtig.

Knospe-Komponenten-Küche

Auch Hermann Spindler, Küchenchef der anthroposophischen Klinik Arlesheim BL, verwendet viel Bio: «Wichtig ist, dass ein Stück Land giftfrei bewirtschaftet wird. Das bedeutet dann auch, dass der Mensch keine Schadstoffe über die Nahrung aufnimmt.» Bereits seit 1982 kocht er mit Knospe- und Demeter-Produkten, aber erst seit letztem Jahr ist die Klinik Arlesheim lizenziert. «Wir haben uns für das Modell der Knospe-Komponenten-Küche entschieden, weil wir verschiedene kleine Lieferanten haben, die nicht Knospe-zertifiziert sind, aber hohe Qualität produzieren. Auf sie wollte ich nicht verzichten.» Bei dem Modell dürfen ganze Menüs oder Teile davon mit der Knospe ausgewiesen werden, wenn alle Zutaten aus entsprechender Produktion stammen. «Das Zertifikat belegt, dass wir Knospe-Produkte einkaufen und den Patienten abgeben.»

Knospe-Produkte-Küche

Die Knospe-Produkte-Küche bietet die unkomplizierteste Lösung, in die Biogastronomie einzusteigen. Hierbei werden im Menü einzelne Knospe-Produkte mit dem Logo gekennzeichnet. Beim Steinpilzrisotto würde so neben dem Reis die Knospe platziert, nicht aber neben den Steinpilzen. Das Modell ist sehr zugänglich, weil es ohne Zertifizierungs- und Kontrollgebühren funktioniert. Tanja Hoch

Mehr zu den drei Gastro-Modellen von Bio Suisse

www.bio-suisse.ch > Verarbeiter und Händler > Gastronomie



Event-Catering in Knospe-Qualität

Pablo Bobrik von Biberevents ist seit 2016 Bio-Suisse-Lizenznehmer und wendet das Modell der Knospe-Küche an. Seine Spezialität ist das Grillen von Fleisch in argentinischer Tradition. Bioaktuell porträtierte Bobrik bereits in Heft 7/2016.

www.bioaktuell.ch > Magazin > Archiv 2016

> Bioaktuell 7 | 2016 – Archivversion

> Seite 19 | Der Gaucho und die Knospe-Küche