

SWR2 Wissen

Bio-Essen in der Mittagspause –

Wie Kantinen nachhaltig werden

Von Maike Hildebrand

Sendung: Mittwoch, 7. April 2021, 08.30 Uhr

Redaktion: Sonja Striegl

Regie: Felicitas Ott

Produktion: SWR 2021

Im „Bio-Städte-Netzwerk“ haben sich Städte wie Freiburg, Heidelberg, Berlin, Bremen und Karlsruhe zusammengeschlossen. Sie alle fördern Bio-Essen in öffentlichen Kantinen.

SWR2 Wissen können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:
<https://www.swr.de/~podcast/swr2/programm/podcast-swr2-wissen-100.xml>

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Kennen Sie schon das Serviceangebot des Kulturradios SWR2?

Mit der kostenlosen SWR2 Kulturkarte können Sie zu ermäßigten Eintrittspreisen Veranstaltungen des SWR2 und seiner vielen Kulturpartner im Sendegebiet besuchen. Mit dem Infoheft SWR2 Kulturservice sind Sie stets über SWR2 und die zahlreichen Veranstaltungen im SWR2-Kulturpartner-Netz informiert. Jetzt anmelden unter 07221/300 200 oder swr2.de

Die SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...
Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

MANUSKRIPT

Atmo 1: Küche, Geschirrwagen, Großküche, unter O-Ton und Sprecherin legen

O-Ton 01 - Stefan Baeßler:

Wir sind bei 70 Prozent Bioanteil. Es gibt auch phasenweise, wenn eben Sommer ist, bis zu 100 Prozent. Dat kriegen wir auch hin.

Sprecherin:

Stefan Baeßler ist nicht nur Bio-Landwirt, sondern auch Caterer. Sein Küchenteam bereitet 3000 Mahlzeiten am Tag zu, für Bremer Schulen, Kitas und andere öffentliche Betriebe. Mit Lebensmitteln in Bio-Qualität, aus der Region und saisonal, Erbsen im Sommer und Rosenkohl im Winter. Einige Städte in Deutschland – wie Bremen und Karlsruhe – haben sich dazu verpflichtet, den Anteil zu erhöhen.

Atmo 2: Küche, Schaufeln von Kartoffeln, Brutzeln kurz frei, unter Titellansage legen

Ansage:

„Bio-Essen in der Mittagspause – Wie Kantinen nachhaltig werden“ – von Maike Hildebrand.

Atmo 2: kurz frei, wieder runter

Sprecherin:

Mindestens fünf verschiedene Menüs verlassen täglich die Großküche. Für die unterschiedlichen Vorlieben von Erwachsenen, großen und kleinen Kindern, dazu vegane Gerichte und spezielle Kost für Allergiker. Stefan Bässlers Firma „Leckerbiss“ hat 80 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Sie versorgen 30 Standorte, bei manchen kocht ein kleines Team direkt vor Ort. Neben dem Kantinenservice, bietet der 61-Jährige Catering für Veranstaltungen an und führt ein Restaurant. Alles in bio. Vor 30 Jahren stieg er in die Gastronomie ein. Damals hatte er schon die Bio-Landwirtschaft.

O-Ton 02 - Stefan Baeßler:

Dadurch hab ich dann den Restaurantbetrieb ins Leben gerufen, um den Köchen sagen zu können, wenn der Kürbis reif ist, schreibt ihr eine Kürbissuppe auf den Speiseplan. Und wenn die Hühner geschlachtet werden, gibt es Hühnerfrikassee. Wenn danach der Speiseplan geschrieben wird, was auf dem Hof so los ist, bin ich eben sicher, dass ich meine Produkte auch los werde.

Atmo 2: aus

Sprecherin:

Es waren gute Nachrichten für den Caterer als Bremen 2018 beschloss, die öffentliche Verpflegung mit Bio-Produkten kräftig anzuschieben. Als erste Stadt Deutschlands entschied sie, die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung auf bis zu 100 Prozent bio umzustellen. Mit einem Aktionsplan, der eine stufenweise Erhöhung

vorsieht, setzte sich Bremen konkrete Ziele: bis Ende 2022 in allen Schulen und Kitas: 100 Prozent bio. Bis Ende 2024 in den kommunalen Krankenhäusern: 20 Prozent bio, bei der Milch 100 Prozent. Auch regionaler und saisonaler sollte das Bremer Kantinenessen werden.

O-Ton 03 - Stefan Baeßler:

Einige Schulen fanden das sehr gut, dass das auch anders gehen kann, wollten es auch so regelrecht. Bei einigen ist es eben auch, denen ist es nicht so wichtig, Hauptsache die Kinder sind zufrieden. Das ist so ein bisschen auch Aufklärungsarbeit gewesen. Und naja, das daran gewöhnen auch, weil wir eben nur einmal die Woche Fleisch machen und einmal die Woche Fisch und dreimal vegetarisch, zum Beispiel. Und die waren es davor natürlich anders gewöhnt: fünfmal Fleisch. Aber das ist nicht Sinn und Zweck der Übung. Wenn man auch mal nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung geht, für die wir ja auch einen Auftrag haben, dann ist das auf keinen Fall so gedacht, dass man fünfmal Fleisch bringt.

Sprecherin:

Höchstens 300 bis 600 Gramm Fleisch pro Woche, rät die Deutsche Gesellschaft für Ernährung. Die Deutschen essen mehr als das Doppelte. Carola Strassner, Professorin für nachhaltige Ernährungssysteme und Ernährungsökologie an der Fachhochschule Münster, hat beobachtet, dass immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher auch mittags bei der Arbeit bio und nachhaltig essen möchten. Diese Art der Ernährung beinhaltet viele Aspekte:

O-Ton 04 - Carola Strassner:

Eine nachhaltige Ernährung ist auf jeden Fall pflanzenbetont. Das heißt, dass wir mehr Pflanzliches essen als von Tieren gewonnen. Eine nachhaltige Ernährung bezieht sich auch auf die Anbauweise der Lebensmittel. Und wir können Lebensmittel gut nach Ökolandbau anbauen und verarbeiten. Je nachdem welche weiteren Lebensmittel ich angucke, wenn ich die importiere, wenn die hier nicht wachsen, dann sind sicherlich Ansätze zu gucken, wie geht es denjenigen dort vor Ort, die die Lebensmittel verarbeiten oder die sie anbauen und ernten. Es kann sein, dass fair gehandelt indiziert ist, typischerweise bei Kaffee oder Kakao, aber auch bei vielen anderen Lebensmitteln. Und sicherlich hat auch noch der Verarbeitungsgrad eine Rolle zu spielen.

Sprecherin:

Stark verarbeitete Lebensmittel enthalten reichlich Zusatzstoffe wie Salz, Zucker, Fett, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe, und sind daher ungesund. Außerdem wird für Herstellung, Transport und Verpackung viel Energie verbraucht. Fast 80 Prozent der Deutschen kaufen für den privaten Konsum schon Bio-Lebensmittel ein. Nicht ausschließlich, aber regelmäßig.

O-Ton 05 - Carola Strassner:

In den Kantinen und Mensen können wir eine ähnliche Entwicklung beobachten. Das wird teilweise durch die Gäste herangezogen, die dann fragen, ich hätte gerne aber so ein Angebot, können Sie da was machen? Also auch bei Betreibern von Großküchen und von Kantinen, auch an diese Branche wird das Thema nachhaltige

Entwicklung sehr stark herangetragen. Und umgekehrt muss man auch sagen, gibt es Pioniere in diesem Sektor, die schon seit vielen Jahren diese Wege gehen und anderen zeigen, schau mal, ich kann mit 20, 30, 60 Prozent Bio auch gut einen Betrieb aufrechterhalten. Da sehen wir, nicht erst jetzt, viele Beispiele für Kollegen und Kolleginnen, die dort das sehr gut und so machen, dass man anderen sagen kann, schau doch mal, wie es dort gemacht wird.

Atmo 3: Brutzeln unter Sprecherin, O-Ton und Sprecherin legen

Sprecherin:

In Stefan Baeßlers Küche wird das Essen nach dem sogenannten Cook and Chill-Verfahren nur zu drei Viertel gegart, schnell auf zwei Grad runter gekühlt und über Nacht im Kühlraum gelagert. Am nächsten Morgen liefern es die Fahrer kalt an die verschiedenen Standorte aus. Dort nimmt ein „Leckerbiss“-Team die Speisen entgegen, gart sie schonend in einem Dampfgarer zu Ende und gibt sie schließlich an die Gäste aus.

O-Ton 06 - Stefan Baeßler:

Das führt dann zu einer guten Qualität eben, vitaminmäßig, mineralisch gesehen, und auch eben vom Geschmack her, dann einfach, man kann fast sagen, wie frisch gekocht vor Ort.

Sprecherin:

Der Caterer muss inzwischen Erzeugnisse anderer Bio-Landwirte dazu kaufen, aber bei vielen Lebensmitteln ist er immer noch sein eigener Lieferant. So wie beim Fleisch für die Frikadellen.

O-Ton 07 - Stefan Baeßler:

Ja, das ist Rindfleisch von meinem Hof natürlich, wie sich das gehört. Wir machen jetzt, ich würde mal sagen 90 Prozent Rind, und ab und zu mal ein bisschen Lammfleisch. Und die werden auch nur vor-gebacken und werden dann end-gebacken in der Cook and Chill Küche.

Atmo 3: Brutzeln, Küche

Sprecherin:

Auch einige große Unternehmen haben ihre Kantinen umgestellt. Beim Babykosthersteller Hipp ist alles bio, klimaneutral, saisonal und regional. Die Mövenpick-Hotels und die Betriebskantinen der Volkswagen AG schenken Fairtrade-Kaffee aus. Selbst kleinere Betriebe, wie die Firma VAUDE, die nachhaltige Outdoor-Ware herstellt, haben eine Bio-Kantine. Gerade solche Unternehmen, die umweltfreundlich produzieren, möchten ihren Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen ein entsprechendes Essen bieten. Die Firmen gewinnen dadurch an positivem Image bei ihren Kunden. Kommunen stehen ebenfalls besonders in der Verantwortung. Sie müssen die Gesundheit von drei Millionen Kindern und Jugendlichen in Ganztagschulen schützen, die sie täglich mit Mittagessen versorgen. Dazu komme der Klimaschutz, erinnert Carola Strassner.

O-Ton 08 - Carola Strassner:

Das, was damals bei der Umweltkonferenz Rio gesagt wurde, die lokale Agenda 21, wir müssen das vom Globalen aufs Lokale runterbrechen, das wird jetzt auch wirklich real. Und Kommunen in Deutschland und weit darüber hinaus, nehmen diese Rolle jetzt an und gehen den Weg zu schauen, o.k., wie können wir jetzt auch die Küchen, für die wir als Stadt, als Kommune verantwortlich sind, wie können wir die Küchen unterstützen? Wie können wir bei Ausschreibungen diese Aspekte berücksichtigen, dass auch dort ein nachhaltigeres Angebot fertig gestellt wird?

Sprecherin:

Die Zahlen sind allerdings ernüchternd. In Deutschland haben Bioprodukte in der Außer-Haus-Verpflegung einen Anteil von einem Prozent. Und das ist nur geschätzt, denn verlässliche Daten dazu gibt es nicht. Am gesamten Lebensmittelumsatz hatten Bio-Lebensmittel im Jahr 2019 einen Anteil von sechs Prozent. Bio ist immer noch eine Nische. Bundesweit arbeiten Städte zusammen, die das ändern wollen. Berlin, Hamburg, Bremen, Freiburg, Heidelberg und viele andere haben sich im „Bio-Städte-Netzwerk“ zusammengeschlossen. 2017 erklärte sich Karlsruhe zur „Biostadt“. Renate Rastätter ist für die Grünen im Gemeinderat, sie stellen dort die stärkste Fraktion.

O-Ton 09 - Renate Rastätter:

Wir haben ungefähr zwei- bis 3000 Schulessen jeden Tag und dann geht's ja noch um die Kitaverpflegung, das heißt, auch die 20 städtischen Kitas werden natürlich mit Mittagessen versorgt. Wir Grünen haben 2016 schon beantragt, dass 25 Prozent der Schulverpflegung in Bioqualität ausgeschrieben werden soll, und ebenfalls in den Kindertagesstätten. Es wurde angenommen und ab 2017 sind dann die Ausschreibungen mit 25 Prozent bio erfolgt.

Sprecherin:

Den Grünen reichte das nicht. Ein Jahr später beantragten sie, dass die Stadt bei der Ausschreibung von Kantinen weitere Kriterien für mehr Nachhaltigkeit berücksichtigt. Daraufhin schaffte Karlsruhe 2019 Anreize durch ein Bonussystem. Die Caterer können nun einen höheren Preis verlangen, wenn sie mehr als die Mindestanforderung von 25 Prozent bio erfüllen. Das kann ein höherer Bioanteil sein, aber auch Herkunft, Inhaltsstoffe und Produktionsbedingungen der Lebensmittel spielen dafür eine Rolle.

O-Ton 10 - Renate Rastätter:

Die Grünen, wir sind da wirklich die Vorreiter, das ist eindeutig so. Wir ziehen die anderen hinter uns her und niemand inzwischen sagt mehr, wir wollen kein bio, aber sie sind sehr zögerlich und sie sagen vor allem auch, es muss mehr Wahlfreiheit geben und wir wollen niemand bio überstülpen. Es sind so Abwehrreaktionen, die wir immer wieder erleben, aber grundsätzlich würde kein Mensch mehr aus den anderen Parteien sagen: überhaupt kein bio. Es geht immer um das freiwillig, freiwillig, freiwillig. Und wir kommen aber nicht voran, wenn wir nicht auch ganz klare Standards festlegen, aus unserer Sicht.

Sprecherin:

Im November 2017 beschloss die Landesregierung von Baden-Württemberg bereits die „Ernährungsstrategie“ und richtete ein „Landeszentrum für Ernährung“ ein. Zu seinen Aufgaben gehört es, Modellprojekte zur Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung zu begleiten. So auch das von Ende 2018 bis Ende 2019 laufende Projekt „Gutes Essen in Landeskantinen.“ In elf öffentlichen Kantinen wurden in dieser Zeit mindestens 15 Prozent an regionalen Bio-Lebensmitteln erreicht. Wenn es nach den Grünen geht, soll die Biokost in ganz Baden-Württemberg für Landeskantinen verbindlich werden. Bis 2025 mit einem Anteil von 30 Prozent und bis 2030 zu 100 Prozent.

O-Ton 11 - Renate Rastätter:

Es ist anspruchsvoll, aber im Prinzip merken wir im Augenblick, gerade auch mit Blick auf die Coronakrise, dass die Menschen viel eher bereit sind, sich jetzt auch mit der Qualität ihrer Lebensmittel auseinanderzusetzen. Es wird viel mehr gekocht zuhause, sie prüfen, aha, wollen wir nicht auch mal die Bioprodukte ausprobieren? Momentan erleben wir eine Aufbruchstimmung in dem Bereich und die müssen wir nutzen, dass wir jetzt auch die richtigen Rahmenbedingungen in politischer Hinsicht schaffen.

Sprecherin:

Auch Schulleitungen konnten feststellen, dass Lehrer, Lehrerinnen und Eltern während der Pandemie verstärkt nach einer nachhaltigen Kost für die Kantinen fragen. Gleichzeitig hat die Pandemie die Entwicklung zu mehr bio in der Gemeinschaftsverpflegung gebremst. Viele Kantinen und Mensen blieben geschlossen und die Kommunen legten den Fokus auf die Bekämpfung der Corona-Krise.

Aber auch die Hauptstadt setzt auf Bio. In Berlin legte die rot-rot-grüne Regierung 2016 fest, dass der Bio-Anteil in der Verpflegung öffentlicher Einrichtungen deutlich erhöht und verstärkt mit Lebensmitteln aus regionalem Anbau gekocht werden soll. Geplant ist, dass ab August der Anteil der Bio-Lebensmittel in den Schulkantinen von 30 auf 50 Prozent steigt. Ansonsten gibt es zwar keine verbindlichen Vorgaben für die städtischen Kantinen, aber die Regierung unterstützt das Personal der Küchen aktiv bei der Umstellung. Philipp Stierand ist Experte für kommunale Ernährungspolitik und leitet die „Kantine Zukunft Berlin.“

O-Ton 12 - Philipp Stierand:

Die „Kantine Zukunft“ gibt es seit dem Herbst 2019. Wir sind ein Projekt, was gefördert wird vom Land Berlin, von der Senatsverwaltung für Verbraucherschutz. Und die Idee, die die Politik in Berlin bewogen hat, dieses Projekt ins Leben zu rufen, war das Kopenhagener Vorbild. In Kopenhagen hat man es geschafft über 15 Jahre Arbeit hinweg auf 90 Prozent bio in der Gemeinschaftsverpflegung zu kommen, und gleichzeitig, ja, ein völlig anderes Essen anzubieten, auch die servierten Speisen auf ein ganz anderes Niveau zu heben. Und das ohne Mehrausgaben für Personal oder für die Lebensmittel.

Sprecherin:

Zum zehnköpfigen Team gehören, neben drei Köchen, Wissenschaftler und Wissenschaftlerinnen aus verschiedenen Bereichen wie Ernährung, Betriebswirtschaft oder Wirtschaftspsychologie. Die Berliner Küchen melden sich aus eigenem Antrieb, die Nachfrage ist groß. Momentan begleitet die „Kantine Zukunft“ das Personal aus 22 Küchen bei der Umstellung. Darunter viele Kitas und große städtische Arbeitgeber wie die Berliner Verkehrsbetriebe, die Stadtreinigung und die Wasserbetriebe.

O-Ton 13 - Philipp Stierand:

Das ist ein halbjähriges Beratungsprogramm, mit dem wir Küchen begleiten. Zum einen ist es ein hoher Bioanteil, mit dem wir in die Küchen gehen. Wir sagen, wir wollen mindestens 60 Prozent bio erreichen und das kostenneutral. Das ist für uns so der Störer, um gemeinsam mit den Küchenteams die Küchenkonzepte neu zu denken. Wie kann man Einkauf anders gestalten? Wie kann man die Speisepläne anders gestalten? Wie kann man die Rezepturen anders gestalten? Der zweite Punkt ist, dass wir das als einen längerfristigen Transformationsprozess begreifen. Und in diesem Prozess braucht es viel Beratung und Know-how, und das ist auch unser dritter Punkt, dass wir den Küchen zur Seite stehen diesen Prozess zu begleiten.

Atmo 4: Wochenmarkt, kurz frei, unter Sprecherin, O-Ton legen**Sprecherin:**

Der Standort der „Kantine Zukunft“ liegt in der Markthalle 9, eine historische Markthalle aus dem 19. Jahrhundert im Ortsteil Kreuzberg. Kleine Lebensmittelhändler und -manufakturen bieten hier ihre Waren an. Viele verkaufen an ihren Ständen ökologische, regional und fair erzeugte Produkte. Eine Schulungsküche und ein Veranstaltungsraum befinden sich noch im Bau. Aber Philipp Stierand weiß, wie sie einmal aussehen werden:

O-Ton 14 - Philipp Stierand:

Mit großen Schaufenstern zur Straße hin, so dass das auch sichtbar ist. Wo dann die Ausgabekräfte kommen und Seminare besuchen, wo Köche kommen, wo Köchinnen kommen und Seminare besuchen und die verschiedenen anderen Veranstaltungen, die wir so machen, um Kantinenakteure zu vernetzen und um auch ernährungspolitische Themen rund um die Gemeinschaftsgastronomie aufzugreifen. Das wird da alles stattfinden. So, dass das ein Ort und Treffpunkt für die Berliner Kantinenszene werden wird.

Atmo 5: Hof, Gang über die Weide, kurz frei, unter Sprecherin legen**Sprecherin:**

40 Kilometer entfernt von Bremen liegt Stefan Baeßlers Hof, mit 45 Hektar. Der Caterer und Geschäftsführer der Firma „Leckerbiss“ ist schließlich in erster Linie Landwirt. Er öffnet das Tor zur Weide. Ein paar braune Rinder stehen darauf. Wiesen bis zum Horizont. Das Land ist flach, die Erde schwarz. In dieser Gegend wird traditionell Viehwirtschaft betrieben, für Ackerbau eignet sich der Boden weniger gut.

O-Ton 15 - Stefan Baeßler (Atmo Hof):

Das ist halt hier im Moor nicht ganz so einfach. Ich bin ja hier am Rande vom Teufelsmoor und auf der anderen Seite, wo richtig das Hochmoor ist, das Teufelsmoor ist, da waren auch Feuchtgebiete, wo eben auch gar nichts stattgefunden hat. Ging eben nicht.

Sprecherin:

Stefan Baeßler hält 45 Rinder, dazu Schafe, Ziegen und Hühner. Und baut Gemüse an.

Atmo 6: Hof, Kühe muhen, unter Sprecherin legen, unter O-Ton ausblenden**Sprecherin:**

Die Biolandwirtschaft ist schonender für Tiere und Umwelt. Und sie ist Teil des Klimaschutzprogramms der Bundesregierung. Bis 2030 soll der Bio-Anbau in Deutschland auf 20 Prozent gesteigert werden. Dafür gibt es noch einiges zu tun! In Bremen ist Peter Bargfrede aktiv im „Verein Sozialökologie,“ einem Förderverein für den ökologischen Landbau in der Region.

O-Ton 16 - Peter Bargfrede:

Man sieht ja immer deutlicher, dass die Landwirtschaft, wie sie jetzt vorrangig betrieben wird, doch große Risiken und Belastungen für die Umwelt insbesondere hervorbringt. Dass sie unheimlich viel Pestizide einsetzen, Glyphosat, so als Stichwort Insektensterben, Rückgang der Arten, die Belastung des Grundwassers mit Nitraten, das sind alles so gravierende Eingriffe in die Umwelt, dass wir der Ansicht sind, es muss unbedingt eine Agrar- und Ernährungswende erfolgen. Und die Gemeinschaftsverpflegung hat eine immer größere Bedeutung, weil, immer mehr Menschen essen außer Haus. Und das ist ein ganz großer Nachfragepool. Wenn alle Kantinen, alle öffentlichen Kantinen umstellen würden, dann würde das eine große Wirkung haben auf die Landwirte, auf Landwirte, die umstellen wollen.

Sprecherin:

Bremen gehört seit 2014 zum Biostädte-Netzwerk, die Stadt mit 570.000 Einwohnern ist rot-grün-rot regiert. Doch erst durch das Engagement einiger Bürger und Bürgerinnen entschloss sich die Politik zu ihrem Aktionsplan mit bis zu 100 Prozent bio in den Kantinen. Es ging zuerst nur ums Fleisch.

O-Ton 17 - Peter Bargfrede:

Gerade im Schweine- und Geflügelbereich, 88/89 Prozent kommt eben aus dieser intensiven Tierhaltung oder Massentierhaltung. Die bekannten Probleme für die Umwelt, diese Riesenmengen an Gülle, aber auch die gesundheitlichen Aspekte, Antibiotikaeinsatz, die haben uns da bewogen, aktiv zu werden.

Sprecherin:

Zusammen mit einer kleinen Gruppe Gleichgesinnter sammelte Peter Bargfrede im Herbst 2015 Unterschriften für den Bürgerantrag „Kein Billigfleisch in der Gemeinschaftsverpflegung!“. Damit die Gruppe diesen Antrag ins Landesparlament, die Bremische Bürgerschaft, einbringen konnte, mussten 4000 Unterschriften

zusammenkommen. Als es so weit war, mussten sich die Bremer Politiker mit dem Bürgerantrag befassen.

O-Ton 18 - Peter Bargfrede:

Dann gab es eine lange Diskussion über artgerechte Tierhaltung, weil das kein gesetzlich geschützter Begriff ist. Was ist denn nun artgerechte Tierhaltung? Was ist Massentierhaltung? – wurden Juristen gefragt. Und da kam dann letztlich bei rüber: der einzig gesetzlich geschützte Begriff in dem Bereich ist der ökologische Landbau. Nach der EU-Verordnung ist das einfach gesetzlich definiert, und dann ist aus diesem Antrag „Kein Billigfleisch!“ eigentlich ein Öko-Antrag geworden.

Sprecherin:

Politiker, die bereit waren, etwas zu verändern, unterstützten das Anliegen. Die Bremische Bürgerschaft beauftragte den Senat, einen Aktionsplan vorzustellen mit einer kostenneutralen Umstellung auf bio. Dass das viel Geld koste, ist nämlich einer der häufigsten Einwände gegen die Umstellung. In Berlin, wo die „Kantine Zukunft“ eine Bio-Quote von mindestens 60 Prozent anstrebt, ohne Mehrkosten, weiß der Leiter Philipp Stierand, wie Küchen sparen können.

O-Ton 19 - Philipp Stierand:

Wir wollen deutlich saisonalere Gerichte, müssen wir auch machen, um Geld einzusparen. Wenn wir schon saisonal sind, dann versuchen wir die regionalen Lebensmittel zu pushen, auch das ist eine Möglichkeit Geld einzusparen. Wir können uns nicht mehr so viel vorgefertigte Zutaten leisten. Und wir können uns nicht mehr so viel Fleisch leisten. Und damit haben wir eigentlich all das, was zum einen die Umweltschützer fordern und die Klimaschützer fordern, nämlich dass wir da unsere Fußabdrücke deutlich verringern. Wenn man jetzt aber die Ernährungswissenschaftler fragt und wir weniger Fleisch einsetzen und wir mehr Gemüse einsetzen, wir mehr Hülsenfrüchte einsetzen, dann sind auch die höchst zufrieden damit.

Sprecherin:

Hinzu kommt, dass biologische Lebensmittel schon im Kern für den Menschen gesünder sind als konventionelle. Pflanzliche Bio-Produkte enthalten keine Rückstände von synthetischen Düngemitteln und Pestiziden. Tierische keine Antibiotika und Hormone. Und Zusatzstoffe dürfen in Bio-Produkten auch nur begrenzt enthalten sein.

Atmo 7: Hof, Rascheln im Heu, kurz frei, unter Sprecherin legen

Sprecherin:

Einige Kühe stehen bei Stefan Baeßler im Unterstand, weil sie demnächst kalben werden. Davor liegt getrocknetes Pflanzenmaterial, von hellbraun bis lila schimmernd.

O-Ton 20 - Stefan Baeßler:

Das ist Raufutter hier, so nennt sich das: Heu, Grassilage und diese Erbsen, Kleegrassilage, das machen wir alles zu 100 Prozent selber. Ja, sonst geht´s auch

nicht. Wir sind durch diesen Moorstandort nicht in der Lage, das Getreide, was wir bräuchten selber anzubauen, oder nicht alles, sagen wir mal, und das kann man durchaus zukaufen, das geht. Aber wenn man Raufutter zukaufen müsste, dann ist man nicht in der Lage, das wirtschaftlich zu gestalten, das geht nicht.

Atmo 8: Hof, Kühe fressen, unter Sprecherin legen

Sprecherin:

Ist 100 Prozent Bio-Kost bezahlbar? Noch vor der Verabschiedung des Aktionsplans führte Bremen einen Modellversuch durch, „Mehr Bio in Bremer Kitas.“ Zwischen Januar und Oktober 2017 bekamen 350 Kinder in drei Kitas ausschließlich Biokost von Erzeugern aus der Region. Der Verein Sozialökologie leitete das Projekt. Es zeigte sich, dass 100 Prozent bio ohne die befürchtete Kostenexplosion möglich ist, es gab nur Mehrkosten von zehn bis 15 Prozent. Doch Vorgaben der Politik, die den Preis zu stark im Fokus haben, erzeugen Druck bei den Caterern, die Lebensmittel möglichst billig einzukaufen. Und am Ende der Kette steht immer ein Landwirt oder eine Landwirtin, warnt Peter Bargfrede.

O-Ton 21 - Peter Bargfrede:

Die Vorgabe, die hier die Bremer Politik gemacht hat, kostenneutral das zu machen, das zu erfüllen, das ist auch umstritten. Wir fanden das nicht ganz so gut. Wir sagen, Lebensmittel haben einen bestimmten Wert, wir geben in Deutschland viel zu wenig aus für Lebensmittel, wir müssen eigentlich mehr ausgeben. Ich glaube, da sind sich alle bewusst, dass da was nicht stimmt.

Sprecherin:

Auch Bio-Landwirt und Caterer Stefan Baeßler muss sehr einfallsreich wirtschaften, damit nicht nur seine Kundinnen und Kunden profitieren, sondern er von seinem Geschäft leben kann. Natürlich wünscht er sich, dass seine Produkte mehr Wertschätzung erfahren. Aber er ist auch froh, dass es bei den öffentlichen Kantinen schon mal anders läuft als früher, und bio ein entscheidendes Kriterium ist.

O-Ton 22 - Stefan Baeßler:

Wenn in den Ausschreibungen das nicht erwähnt wird, dann müssen wir uns ja mit konventionellen Anbietern messen, mit allen anderen, die dann vielleicht eine Dose aufmachen – was wir ja nicht machen. Wenn ich halt die Erbsen aus der Dose krieg und die nicht frisch koche, und nicht in bio hab, hab ich a) keine Personalkosten und b) weniger Rohstoffkosten. Und mit solchen mussten wir uns dann eben messen, ne.

Atmo 9: Großküche, unter Sprecherin legen

Sprecherin:

Seine Bremer Firma „Leckerbiss“ könnte er noch ausbauen. In seiner Großküche zeigt Stefan Baeßler auf zwei große Becken in einem Kochblock aus Edelstahl.

O-Ton 23 - Stefan Baeßler (Atmo Küche):

Hier kannst du 400 Liter Bolognese drin kochen, und dann das dazu, sind 800 Liter. Also das ist schon was! Dann kannst du gleichzeitig Gratins in den Kombi-Dämpfern machen. 5 oder 10 000 Essen ist hier kein Problem.

Sprecherin:

Um die Nachfrage zu fördern, können öffentliche Kantinen mit gutem Beispiel voran gehen, indem sie ihren Gästen eine nachhaltige Ernährung bieten. Sie können zeigen, dass regionales und saisonales Bio-Essen schmackhaft ist. Dass es gute Rezepte gibt, mit weniger oder ohne Fleisch, mit reduzierten Milchprodukten oder sogar ganz ohne. Und dass die Umstellung auf die gesunde Kost kostengünstig möglich ist. Dann werden langfristig auch mehr private Unternehmen folgen und ihre Kantinen anpassen. Vielleicht eines Tages auch die Gastronomie. Einige Kommunen unterstützen diesen Prozess aktiv. Nach dem Vorbild des Kopenhagener „House of Food“ und der „Kantine Zukunft Berlin“ bekommt in diesem Jahr auch Bremen sein „Haus der Ernährung.“ München und Freiburg planen eins und in Frankfurt gibt es dazu ebenfalls eine Initiative. Dann können auch in diesen Städten Schulungen wie in Berlin stattfinden, die viele wichtigen Ideen aufgreifen und weitergeben, schwärmt Philipp Stierand von „Kantine Zukunft Berlin“:

Atmo 10: Kantine, Köche, bis Ende unterlegen**O-Ton 24 - Philipp Stierand:**

Wir verlangen von unseren Gästen, dass sie sich umstellen, dass sie Neues ausprobieren, und das kann uns nur gelingen, wenn jede dieser Veränderung auch dadurch belohnt wird, dass es einfach sehr gut schmeckt. Und so ist auch einer unserer wesentlichen Ideen, ein wirklich leckeres Essen auf den Tisch zu bringen.

Atmo 10: kurz frei, aus

* * * * *