

Veranstaltung der Öko-Modellregion „Kartoffel, Möhre und Rote Beete – Auf und Ausbau von Wertschöpfungsketten für die Außer-Haus-Verpflegung“ am 04.10.2023 in der Rathaus-Kantine

Die Bundesrepublik fordert 30 % Bio in Außer-Haus-Verpflegung (AHV) bis 2030. Momentan liegt der prozentuale Anteil von Biolebensmitteln in der AHV gemessen am Gesamtwareneinsatz allerdings nur bei ca. 1,8 % (FIBL).

Die Außer-Haus-Verpflegung (also das Essen außerhalb des Hauses z.B. in Schul- oder Betriebskantinen und Pflegeeinrichtungen) hat aufgrund der hohen Nachfrage an Lebensmitteln einen erheblichen Einfluss auf die Landwirtschaft und die Lieferketten. Daher besteht hier ein großer Hebel, um eine regionale Lebensmittelversorgung umzusetzen.

Das Ziel der Öko-Modellregion Landkreis Göttingen ist es den Anteil regionaler Biolebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung zu erhöhen. Dazu müssen sogenannte Wertschöpfungsketten auf- und ausgebaut werden. Um über Herausforderungen und mögliche Chancen zu sprechen, hatten wir folgende Vertreter*innen entlang der Wertschöpfungskette auf unser Podium eingeladen:

Johannes Müller (Biolandhof Müller-Oelbke – Mueller Oelbke GbR)
Robert Krebs (Kartoffelhof Freckmann GmbH)
Martin Creydt (CREYDT Fruchtsaft GmbH)
Hermann Heldberg (Naturkost Elkershausen GmbH)
Holger Plöger (BioKücheLeinetal – Gesellschaft für gesundes Essen mbH)

Auch die Teilnehmenden kamen aus den Bereichen Landwirtschaft, Verarbeitung und Vermarktung und waren eingeladen durch Fragen und Erfahrungsberichte die Veranstaltung aktiv mitzugestalten. Daraus entstanden spannende Diskussionen und Ansätze, wie der Anteil Bio-regionaler Lebensmittel gesteigert werden kann.

Neben der Preisfrage, die immer wieder aufkommt, weil Bio-Lebensmittel meist teurer sind, als konventionelle, kam auch die Frage der Bio-Zertifizierung auf. Denn Küchen, bzw. Kantinen dürfen nur mit „Bio“ werben, wenn sie zertifiziert sind.

Seit Anfang Oktober 2023 gibt es nun ein Bio-Label für Kantinen. Kantinen, Mensen und andere Einrichtungen können freiwillig ihren Einsatz für eine nachhaltige Verpflegung kenntlich machen. Die Auszeichnung richtet sich nach dem Bio-Anteil im Essensangebot. Die Label werden in Gold, Silber und Bronze vergeben. Weitere Informationen dazu finden Sie [hier](#).

Eine weitere Erkenntnis der Veranstaltung war, dass mehr Aufklärungs- bzw. Bildungsarbeit für Konsument*innen angeboten werden muss. Denn nur mit der Steigerung der Wertschätzung von Bio-Lebensmittel, wächst auch die Bereitschaft, einen höheren Preis für ein Bio-Essen zu zahlen.

Küchen, die den Bio-Anteil steigern möchten können sich dazu beraten lassen. Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau fördert mit bis zu 35.000 Euro die Beratung von AHV-Betrieben, die schrittweise den Bio-Anteil erhöhen wollen. Genauere Informationen finden Sie [hier](#).

Wir bedanken uns auch beim Ernährungsrat Göttingen & Südniedersachsen, Naturkost Elkershausen sowie allen, die bei der Planung der Veranstaltung mitgewirkt haben.