



Schüler kochen Bio mit Zutaten aus Bayern

In Zusammenarbeit mit der Fachakademie Nürnberg und Bioland veranstaltete das Dienstleistungsunternehmen Bio Service Team GmbH einen Workshop für die angehenden Betriebswirte für Ernährungs- und Versorgungsmanagement. Die Studierenden lernten dabei, welchen Mehrwert regionale, biologisch erzeugte Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung bieten und wie sie diese qualitativ hochwertigen Lebensmittel in ihrem zukünftigen Berufsfeld am besten nutzen können.

Sonja Grundnig, Leiterin des Bereiches Außer-Haus-Verpflegung bei Bioland, erklärte den Studierenden, welche Stationen Bio-Lebensmittel vom Acker bis zum Teller durchlaufen und was das Besondere bei der Erzeugung und Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln ist. Dabei ging sie besonders auf die Grundlagen des Biolandbaus wie den Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und Düngemittel und den besonderen Einsatz der Biolandwirte für das Tierwohl ein. Durch diese Bedingungen sei das Fleisch aus artgerechter Bioland-Haltung zwangsläufig teurer.

Dann erfuhren die Teilnehmer, dass eine Bio-Zertifizierung nach EU-Bio-Verordnung bei einer Bio-Auslobung auf der Speisekarte notwendig sei. Hier wird zum Beispiel der Warenfluss, also Bio-Wareneingang und -ausgang dokumentiert. „Durch die Bio-Zertifizierung schafft man Glaubwürdigkeit und Verbindlichkeit gegenüber den Gästen. Im Dschungel der vielen Nachhaltigkeitsbegriffe, erhält man hier ein klares, transparentes Profilierungsmerkmal in

der Gastronomie“, so Sonja Grundnig. Im Praxisteil gab Bio-Köchin Eva-Maria Huber, Fachberaterin der Bio Service Team GmbH, eine Einführung in die Vielfalt der Bio-Zutaten. Neben der fachgerechten Verarbeitung lernten die Teilnehmer auch, wie man Bio-Lebensmittel trotz eines begrenzten Budgets geschmackvoll in die Menüplanung einbindet. Dazu kreierten die Studierenden in der Schulküche ein 100-prozentiges Bio-Menü mit saisonalen bayerischen Zutaten und lernten dabei Tricks und Kniffe bei der Verarbeitung von biologischen Produkten kennen. „So sind zwar Bio-Gewürze und Öle im Einkauf auf den ersten Blick teurer, aber die Kosten relativieren sich schnell, weil man ein längeres Auskommen und höheren Geschmack hat“, so Eva-Maria Huber.

„Immer mehr Verpflegungsbetriebe sind auf der Suche nach bio-qualifizierten Fach- und Führungskräften, finden aber nur schwer passenden Nachwuchs. Aus diesem Grund möchten wir unseren Studierenden die Möglichkeit geben, fit für den wachsenden zukunftssträchtigen Bio-Markt zu werden“, erläutert Renate Gloßner, Schulleiterin der Beruflichen Schule, die Durchführung des ganztägigen Workshops.

Die 50 angehenden Betriebswirte für Ernährungs- und Versorgungsmanagement zeigten sich begeistert: „Mir war gar nicht klar, welche große Produktvielfalt es im Bio-Bereich für Profiküchen schon gibt. Ich finde es toll, dass wir auch Tipps zur Kalkulation bekommen haben und so klar wurde, dass auch der Mehrpreis bei saisonaler Auswahl in Grenzen bleiben kann“, so Lukas Lang.

Organisiert und vorbereitet wurde der Bio Workshop von Carmen Hübner,

Angehende Betriebswirte und -wirtinnen für Ernährungs- und Versorgungsmanagement der Fachakademie Nürnberg während eines Workshops mit Bioland und dem Dienstleistungsunternehmen Bio Service Team GmbH.

Lehrkraft an der Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement an der Beruflichen Schule Direktorat 7 in Nürnberg in Kooperation mit der Bio Service Team GmbH aus Augsburg. Die Studierenden der B7 betreiben die Schul-Mensa eigenständig. 60 Menüs mit Vorspeise, Hauptgericht und Dessert werden täglich an die Gäste (Schüler, Lehrkräfte und Mitarbeiter) ausgegeben. Seit Oktober 2007 ist die Mensa der Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement bio-zertifiziert. Seit Oktober 2010 wird mit großem Zuspruch sogar zweimal wöchentlich ein 100-prozentiges Bio-Menü, bevorzugt in regionaler Bio-Qualität angeboten.

Das Projekt „Echt Bio. Echt Bayern. Echt bayerische Bio-Brotzeit“, durchgeführt von der Bio Service Team GmbH, will Verpflegungsverantwortliche und Multiplikatoren für den Einsatz von bayerischen Bio-Produkten in der Großküche begeistern und bietet dabei umfangreiche Unterstützung und Beratung. Das Projekt wird von der Agentur für Lebensmittelprodukte aus Bayern (alp) gefördert und von Bioland, Epos Bio-Partner, Neumarkter Lammsbräu, Byodo und Herbaria unterstützt. Projektträger ist die Landesvereinigung Ökologischer Landbau (LVÖ).