

# Landkreis Wunsiedel i. Fichtelgebirge

## - Presseinformation -

### Bioprodukte auf dem Speiseplan: Ökomodellregion sucht innovative Einrichtungen

(02.07.2020)

Die Corona-Krise hat viele Gastronomen und Caterer schwer getroffen. Die Menschen waren gezwungen, sich zuhause zu verpflegen und das hat teilweise interessante Aspekte zu Tage gebracht. Die letzten Monate haben nämlich gezeigt, dass zunehmend mehr Menschen sich für Bio-Produkte entscheiden, wenn sie zuhause kochen und selbst einkaufen. Bio-Lebensmittel stehen bei konsumbewussten Verbrauchern nicht nur für höhere Qualität sondern auch für Gesundheit, Umwelt- und Naturschutz, Nachhaltigkeit, Tierwohl, Transparenz und faire Bezahlung.

In der Schulmensa, in der Behördenkantine und im Betriebsrestaurant stehen Bio-Produkte noch viel zu selten auf der Speisekarte. Hier schlummert noch ein riesiges Potential für den Biomarkt, denn knapp vierzig Prozent der Verpflegung werden bereits in Bayern außer Haus verzehrt.

Die Erhöhung des Anteils an Bio-Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung hat sich auch die bayerische Staatsregierung ins Programm geschrieben. Diese staatliche Zielsetzung greift die Öko-Modellregion Siebenstern im Landkreis Wunsiedel i. Fichtelgebirge auf und sucht innovative Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung, die mit möglichst bioregionaler Versorgung zukunftsweisend als Trendsetter vorangehen wollen.

Einen ersten Schritt in diese Richtung setzt Jörg Ruckdeschel, Leiter der Jugendherberge am Katharinenberg in Wunsiedel. Erst vor vier Jahren hat er als gelernter Bankkaufmann die Einrichtung übernommen und damit begonnen, den Übernachtungs- und Verpflegungsbetrieb an Kriterien der Nachhaltigkeit auszurichten. Dazu zählt eben auch die Suche nach Lieferanten mit möglichst regionalen und biologischen Angeboten. So bezieht die Herberge Fleisch und Wurst von der Metzgerei Ruckdeschel in Hohenbrunn, die wiederum überwiegend ihre Biorinder aus Schönwind beziehen. Die Milch kommt vom Biohof Köllner in Pfaffenreuth, die Eier vom Biohof Ritter in Marktleuthen, Brot und Semmeln von ansässigen Bäckern. Demnächst plant der innovative Herbergsvater sogar die Einführung eines regelmäßigen Veggie- und Bio-Days. Offiziell werben darf die Herberge mit den verwendeten Bioprodukten aber noch nicht. Dazu bedarf es einer Zertifizierung nach BIO-Richtlinien. „Die ist aber weniger schlimm als oft befürchtet“ erklärt Lena Meyerhöfer von der Öko-Modellregion. „Man kann auch die Verwendung einzelner Bio-Lebensmittel oder Bio-Komponenten zertifizieren lassen und dann auf der Speisekarte entsprechend kennzeichnen und damit werben“.

Die Träger und Betreiber von Großküchen müssen vom Mehrwert der Bio-Produkte überzeugt sein, damit sie diesen auch an ihre Gäste weitergeben können. Für die Arbeit im Küchenalltag sind Fragen zu Lieferanten und der Zubereitung von Bio-Lebensmitteln praxisnah zu beantworten – deswegen brauchen die Küchen kompetente Beratung und Begleitung von Profis mit Bio-Wissen. „Diese können wir interessierten Einrichtungen vermitteln und auch Kontakt zu relevanten Bio-Lieferanten aus der Region herstellen“ resümiert Klaus Schaumberg von der Öko-Modellregion Siebenstern und freut sich



# Landkreis Wunsiedel i. Fichtelgebirge

## - Presseinformation -

über die Vorreiterrolle der Wunsiedeler Jugendherberge in Sachen bioregionaler Gestaltung des Speiseplans.

Kontakt:

Öko-Modellregion Siebenstern  
Verein Fichtelgebirge Innovativ

Jean-Paul-Str. 9  
95632 Wunsiedel

Tel.: (0 92 32) 80-6 68

Web: [www.oekomodellregionen.bayern/oko-modellregion/siebenstern](http://www.oekomodellregionen.bayern/oko-modellregion/siebenstern)



Bildtext:

Im Speisesaal der Wunsiedeler Jugendherberge zeigt Leiter Jörg Ruckdeschel mit Schildern die kurzen Wege zu seinen regionalen Lebensmittellieferanten, teilweise in Bio-Qualität.

Fotos:

Klaus Schaumberg