



Pressemitteilung vom 19.07.2023

BioRegio auf dem Mittagstisch

Wunsiedel – Schon beim Betreten der Cafeteria des Landratsamts liegt der Geruch von frisch zubereiteten Essen in der Luft: Hähnchenbrust mit Couscous, Gemüse und Salat stehen heute auf dem Speiseplan. Von Montag bis Donnerstag wird hier für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gekocht. Das Angebot ist abwechslungsreich: Vom Gemüsegulasch über Linsenbolognese bis hin zum Rindergeschnetzeltem ist für jeden und jede was dabei. Das Besondere daran? Die Cafeteria ist für sechs Lebensmittelgruppen biozertifiziert und bezieht ihre Bio-Lebensmittel zudem aus dem Fichtelgebirge, bioregional also. Aber funktioniert das auch bei den aktuell stark gestiegenen Lebensmittelpreisen? Zusammen mit der Öko-Modellregion Fichtelgebirge und dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bayreuth-Münchberg stellt sich die Cafeteria den Herausforderungen und zeigt, wie eine nachhaltige, regionale Verpflegung umgesetzt werden kann.

Richtung Regionalität

Im Oktober 2021 begann die Reise der Cafeteria in Richtung Regionalität und Bio. Zum damaligen Zeitpunkt lag der Anteil regionaler Biolebensmittel am Gesamteinkaufsvolumen noch bei nahezu 0%. Viel Potential, das von den Öko-Modellregionsmanagerinnen Lisa Hertel und Laura Stecher erkannt wurde. Schritt für Schritt wurden daraufhin zusammen mit dem Küchenteam bioregionale Lebensmittel bezogen. Aktueller Höhepunkt der Reise war die Bio-Zertifizierung im Juni 2022 für sechs Lebensmittel: Weizen- und Dinkelvollkornmehl, Eier, Kartoffeln, Milch, Rindfleisch, Hähnchenfleisch. Diese Zertifizierung ist notwendig, um den Einsatz der Bio-Lebensmittel offiziell bewerben zu dürfen. „Innerhalb eines Jahres konnte der Anteil an BioRegio-Produkten stark gesteigert werden, trotz zwischenzeitlichen Lockdowns.“ Doch nicht nur die Pandemie sorgte anfangs für Herausforderungen. Auch die Logistik stellte sich als solche heraus. „Unsere Bio-Landwirte aus dem Fichtelgebirge arbeiten mit Herzblut auf ihren Betrieben und nutzen gerne die Möglichkeit ihre Lebensmittel

Seite 1 von 3

direkt in der Region zu vermarkten. Eine regelmäßige Belieferung der Cafeteria musste allerdings erst einmal organisiert werden“, erklärt Laura Stecher. Das Ergebnis ist ein kurzer, nachvollziehbarer Transportweg, der für frische und nachhaltige Lebensmittel innerhalb der Wertschöpfungskette sorgt.

Einfluss der Speiseplanung

Auch die Speiseplanung hat selbstverständlich Einfluss auf die Nachhaltigkeit – und auf die Herstellungskosten der Gerichte: „Zusammen mit dem Küchenteam der Cafeteria und der Öko-Modellregion Fichtelgebirge haben wir mit nachhaltigen, saisonalen und gesundheitsförderlichen Rezepten nach den Empfehlungen der Bayerischen Leitlinien den Speiseplan umstrukturiert“, erklärt Susanne Dobelke, AELF Bayreuth-Münchberg. Der wirtschaftliche Faktor hat dabei eine wesentliche Rolle gespielt. Über die Auswahl bezahlbarer Beilagen und eine gezielte Menüplanung gelingt es, die Gerichte zwischen 3 € und 7,50 € anbieten zu können. Günstiger sind vor allem unverarbeitete und saisonale Produkte, beispielsweise bioregionale Kartoffeln, im Vergleich zu industriell verarbeiteten Lebensmitteln, wie Pommes. Den Mehraufwand für die Küche bei der Zubereitung dieser unverarbeiteten Lebensmittel nehmen die Cafeteria-Mitarbeiterinnen gerne in Kauf: „Die bioregionalen Lebensmittel schmecken natürlich ganz anders!“ Das findet auch Landrat Peter Berek, der der Cafeteria immer sehr gerne einen Besuch abstattet, wenn es der Terminkalender zulässt.

Bioregionale Lieferanten

Einmal in der Woche gibt es auch ein Fleischgericht aus heimischen Ställen, wie die heutige angebotene Bio-Hähnchenbrust aus Marktleuthen. Frische und Qualität sind der Kantinenbesucherin und dem Kantinenbesucher somit garantiert, auch beim Bio-Rindfleisch, das nicht nur aus Wunsiedel stammt, sondern auch dort geschlachtet und verarbeitet wird. Außerdem werden Eier, Kartoffeln und Frischmilch in Bio-Qualität aus der Region gekauft. Letztere wird alle zwei Tage aus Pfaffenreuth bei Marktredwitz angeliefert. „Die bioregionale Milch schmeckt auch super im Kaffee!“, freut sich Laura Stecher. Insgesamt sind alle Lieferanten aus dem Fichtelgebirge und in einem Umkreis von 20 km verortet.

BioRegionalität ist ein Prozess

Am Ziel angekommen ist die Cafeteria jedoch noch nicht. „Wir wollen die Augen weiter offenhalten, um den Bio-Anteil zu erhöhen. Bei den Produktgruppen Kaffee, Wurst und Backwaren sind wir noch auf der Suche nach bioregionalen Lieferanten.“

Infokasten 1:

Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Bayreuth-Münchberg ist Ansprechpartner für die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung im Regierungsbezirk Oberfranken.

Die Aufgabe des Sachgebiets Gemeinschaftsverpflegung ist es, Verpflegungsverantwortliche in Kitas, Schulen, Betriebskantinen sowie in Gesundheits- und Sozialeinrichtungen zu qualifizieren und vernetzen. Zudem unterstützt es gerne alle Küchenleitungen und Verpflegungsverantwortlichen bei der Vernetzung mit regionalen Lieferanten, um mehr regionale Biolebensmittel in dem Speiseplan aufzunehmen. Interessierte können sich an gemeinschaftsverpflegung@aelf-bm.bayern.de wenden.

Infokasten 2:

Die Öko-Modellregion Fichtelgebirge (ehemals Öko-Modellregion Siebenstern) liegt im Landkreis Wunsiedel im Fichtelgebirge und umfasst alle Gemeinden des Landkreises. Ein Anliegen der Öko-Modellregion ist die Stärkung der Wertschätzung heimischer ökologischer Produkte. Hinter jedem Produkt steht auch ein Mensch mit seiner Geschichte. Neben allen weiteren bioregionalen Lieferanten der Cafeteria des Landratsamts Wunsiedel finden Sie auf der Homepage der Öko-Modellregion Fichtelgebirge eine Vorstellung der Akteure sowie weitere Informationen.

Hinweis für die Redaktion:

Foto ist als PDF-Datei angefügt. Abdruck honorarfrei.

Bildunterschrift 1: Von links nach rechts: Daniel Buslapp-Plafinger ÖMR Fichtelgebirge, Susanne Dobelke AELF Bayreuth-Münchberg, Landrat Peter Berek, Cafeteria-Mitarbeiterinnen Martina Schmidt und Bettina Schenkl, Laura Stecher und Lisa Hertel ÖMR Fichtelgebirge

Bildunterschrift 2: Am besten schmeckt es in geselliger Runde.