

Pressesprecher: Thomas Brandl
Telefon 08342 911-346
Fax 08342 911-565
pressestelle@ostallgaeu.de
Marktobersdorf, den 01.07.20

Medieninfo

Neue Chancen mit Bio: Web-Seminar „Bio in der Gastronomie“ gut besucht

Das von der Öko-Modellregion Ostallgäu initiierte Web-Seminar „Neue Chancen durch biologische Lebensmittel in der Gastronomie“ hat das Interesse zahlreicher Allgäuer Gastronomen geweckt. Während der durch die Corona-Krise bedingten Ausgangsbeschränkungen ist die Nachfrage nach regionalen Bioprodukten spürbar gestiegen. Es wurde vermehrt zu Hause gekocht und dies häufig mit biologischen Produkten. Im Vergleich zum Lebensmitteleinzelhandel ist das Angebot an Bio-Produkten in der Gastronomie deutlich geringer. „Eine Entwicklungschance für die heimische Gastronomie, regionale Bioprodukte liegen bei den Verbrauchern richtig im Trend“, sagt Florian Timmermann von der Öko-Modellregion Ostallgäu.

Besondere Zeiten brauchen besondere Formate: Da ein physisches Treffen in größerer Runde aufgrund der Corona-Maßnahmen nicht möglich war, organisierte die Öko-Modellregion Ostallgäu kurzerhand ein Web-Seminar. Spannenden Input lieferte Karsten Bessai, selbst Koch und Berater für Gastronomie und Lebensmittelwirtschaft zum Thema Bio. Sein Credo: Die Einführung von biologischen Produkten in der Gastronomie ist eine Entdeckungsreise zu neuen Lebensmitteln und zu neuen gastronomischen Konzepten. Zudem zeigte er auf, dass „regional“ und „bio“ ein gutes Team sind: Wer „regionales bio“ einsetze, fördere regionale Wertschöpfung, schütze die Umwelt und gestalte so die Landwirtschaft unmittelbar vor Ort. Aufholbedarf habe die Gastronomie hingegen im Vergleich zum Lebensmittelhandel, dort sind biologische Produkte aus der Region fester Bestandteil des Produktsortiments. Nicht weniger interessant war der Vortrag von Clarissa Kopp vom Prüfinstitut Lacon, die aufzeigte, dass der Weg zu einem Bio-zertifizierten Restaurant oder einer Kantine nicht schwer ist. Die Basis seien getrennte Lagerhaltung von biologischen Lebensmitteln, ein nachvollziehbarer Warenfluss und die korrekte Auslobung von biologischen Zutaten.

Zahlreiche Gastronomen nahmen am Web-Seminar teil: Die Bandbreite reichte von Betriebskantinen, über Schulmensen, Catering-Unternehmen bis zum Haubenrestaurant. „Die Veranstaltung stieß auf gute Resonanz, die Basis für den weiteren Einsatz von regionalen Bioprodukten in der Region ist gelegt“, sagt Florian Timmermann. Rückblickend konnten durch das Web-Seminar Informationen gut an die Teilnehmer weitergegeben werden bei geringem Zeitaufwand für die Gastronomen, einen persönlichen Austausch ersetzt dies jedoch nicht.

Weitere Informationen zu Aktivitäten der Öko-Modellregion finden Sie auf www.oekomodellregion-ostallgaeu.de oder direkt bei Projektmanager Florian Timmermann, E-Mail: florian.timmermann@lra-oal.bayern.de, Telefon 08342 911-453.