

AUS DER REGION

Ein Wegweiser für
mehr regionale
Bio-Produkte
in der Berliner
Gemeinschafts-
gastronomie

**KANTINE
ZUKUNFT**

Vorwort

Neue Ansprüche von Gästen und Pächtern fordern die Gemeinschaftsgastronomie heraus: Frischer, moderner und pflanzlicher soll das Angebot sein. Die Gesellschaft verlangt einen Beitrag zum Schutz des Klimas und der Biodiversität sowie mehr saisonale, pflanzliche und bioregionale Lebensmittel. Wir, die Kantine Zukunft Berlin, unterstützen Küchenteams und Einrichtungen dabei, ein modernes und leckeres Speisenangebot zu entwickeln, das diesen vielfältigen Anforderungen gerecht wird.

Das Ziel, auf das die Kantine Zukunft hinarbeitet, ist 60 Prozent Bio ohne Mehrkosten. Dieses lässt sich in der Regel nur erreichen, wenn Einkauf und Angebot neu gedacht werden. Eine wichtige Stellschraube für die Küchen ist dabei der Einkauf mit einem höheren Anteil pflanzlicher und unverarbeiteter Lebensmittel. Und hier kommt die Region ins Spiel: Saisonaler und frischer als aus dem Umland geht es nicht. Für den ersten Schritt zu einem regionaleren Einkauf fehlen oft konkrete Informationen, welche Bio-Produkte in der Region vorhanden sind, wann und in welcher Menge sie vorhanden sind oder bei welchem Handelsunternehmen sie bezogen werden können. Zusammen mit der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e. V. (FÖL) haben wir Informationen aus und über die Region rund um Berlin zusammengestellt, um Berliner Kantinen den Einkauf in der Region zu erleichtern.

Diese Broschüre dient den Küchenteams als Hilfe, sich dem Thema Regionalität zu nähern und konkrete Ansatzpunkte für den Einkauf von regionalen Bio-Produkten zu bekommen. Sie zeigt die Besonderheiten der Region Berlin-Brandenburg, porträtiert Bio-Betriebe und liefert Informationen zu passenden Händlern sowie Lieferanten für Berliner Großküchen.

Wir wünschen Ihnen eine inspirierende und wegweisende Lektüre.

Dr. Philipp Stierand und Dinah Hoffmann

Hintergrundwissen

Der Unterschied
zwischen Region
und Bio

S. 4

Zahlen Daten Fakten

Bio aus Berlin-
Brandenburg

S. 6

Verfügbarkeit
nach Waren-
gruppen

S. 8

Interview:
Regionale Bio-
Produkte in
Berliner Kantinen

S. 10

Bio-Pioniere der Region

Erzeugung



S. 12

Verarbeitung



S. 24

Beschaffung von regionalen Bio-Produkten

Tipps für den Einsatz in der Großküche

S. 38



Erzeugungsbetriebe

S. 46

Verarbeitungsbetriebe

S. 52

Formalitäten

Quellen

S. 62

Impressum

S. 64

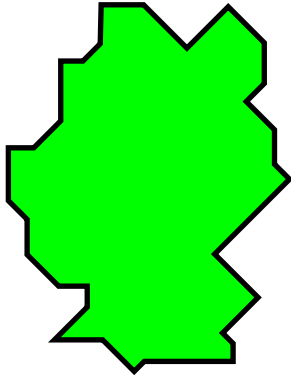
Die Broschüre ist im Rahmen des Projektes Kantine Zukunft entstanden.
Mehr Informationen zum Projekt auf S. 59

Unterschied zwischen Bio und Region

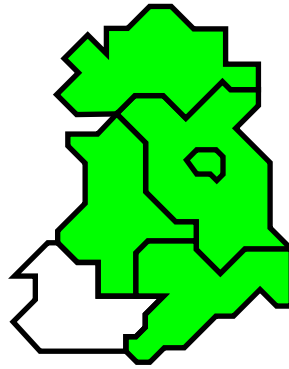
Regionale Lebensmittel bringen viele Potenziale mit sich. Durch ihren Kauf kann die regionale Wirtschaft gestärkt und der Einkauf klimaschonender gestaltet werden. Wenn die Lebensmittel zur entsprechenden Saison im Freiland reif geerntet werden, kann Regionalität auch bei Geschmack und Frische punkten. Für die Gastronomie bieten sich regionale Produkte deshalb auch als ein gutes Marketinginstrument an, weil die Gäste häufig einen persönlicheren Bezug zu Produkten aus der Region haben und diesen häufiger mehr vertrauen als Bio-Lebensmitteln. Es gilt aber zu beachten: Von Regionalität kann nicht automatisch auf die Qualität eines Produktes geschlossen werden, denn Regionalität bezieht sich in erster Linie nur auf das Gebiet, in dem ein Lebensmittel produziert wurde. Was Region genau bedeutet, ist gesetzlich nicht festgelegt, weshalb der Begriff frei interpretiert werden darf. So kann hinter Region manchmal ein einzelnes Bundesland, mehrere Bundesländer oder sogar ganz Deutschland stecken.

Bei Bio-Lebensmitteln ist das anders, denn der Begriff ist auf europäischer Ebene rechtlich definiert und an die Erzeugung sowie Verarbeitung sind strenge Vorgaben geknüpft. Diese Vorgaben werden zudem in regelmäßigen Abständen durch unabhängige Öko-Kontrollstellen überprüft. Bio-Betriebe dürfen z. B. keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel und mineralischen Dünger einsetzen. Sie düngen ihre Felder vor allem mit Mist oder Gülle und pflanzlichem Kompost. Das trägt auch zur Bodengesundheit bei, welche für das gute Wachstum der Pflanzen eine wichtige Voraussetzung ist. Auf Bio-Höfen findet man außerdem keine Gentechnik und in der Verarbeitung zu Wurst, Käse sowie Backwaren wird auf die meisten Zusatzstoffe verzichtet. Für viele Verbraucher*innen und ist die artgerechtere Tierhaltung ein weiteres Argument dafür, sich für Bio-Produkte zu entscheiden. Bio-Tiere haben mehr Platz und Freigang, erhalten Futter, das zu einem großen Teil vom eigenen Hof stammen muss, und können in den meisten Fällen Hörner, Schnäbel sowie Schwänze behalten.

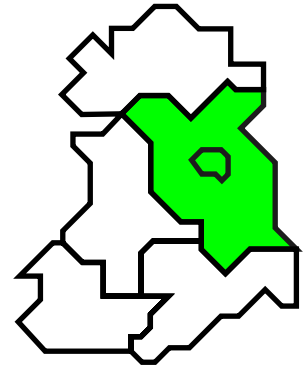
Es wird deutlich: Vor allem im Zusammenhang mit biologischer Produktion kann regionale Ware ihr volles Potenzial ausschöpfen. Woran man sich bei der Wahl von Lebensmitteln immer gut orientieren kann, ist die Kombination aus **Regionalität, Bio-Landwirtschaft und Saisonalität**. Eine große Herausforderung für den Einkauf in der Gemeinschaftsverpflegung ist allerdings nach wie vor die Verfügbarkeit von regionalen Lebensmitteln in den entsprechenden Mengen und Verpackungsgrößen. Mit diesem Thema geht es auf der nächsten Seite weiter.



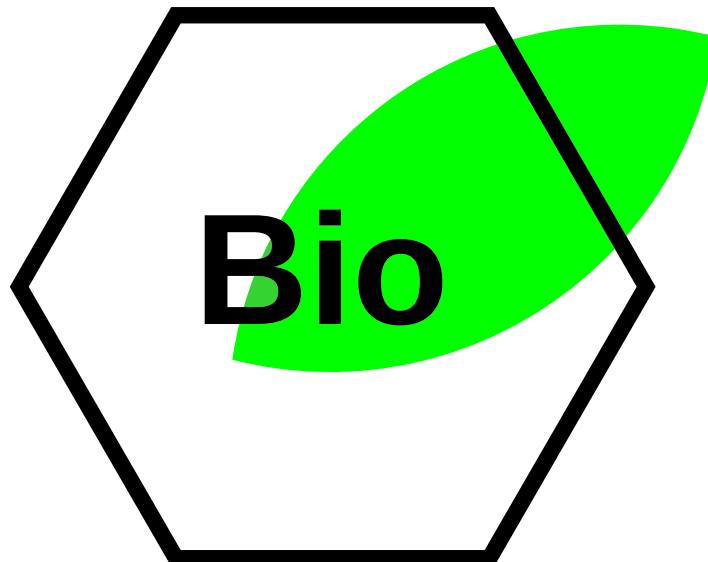
Definition Region Nr. 1:
Ganz Deutschland



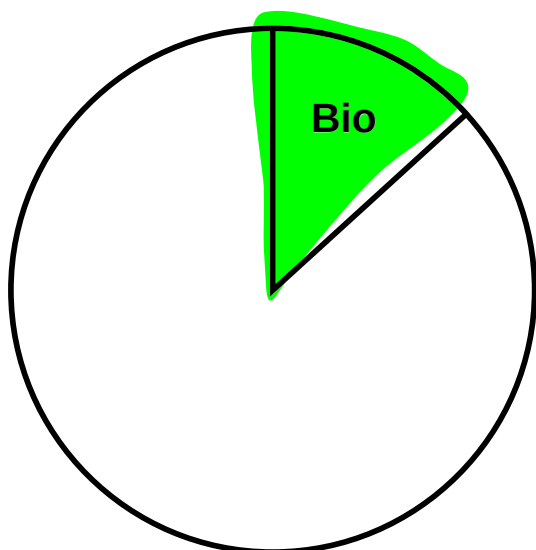
Definition Region Nr. 2:
Berlin/Brandenburg/Mecklenburg-
Vorpommern/Sachsen-Anhalt und
Sachsen



Definition Region Nr. 3:
Berlin/Brandenburg

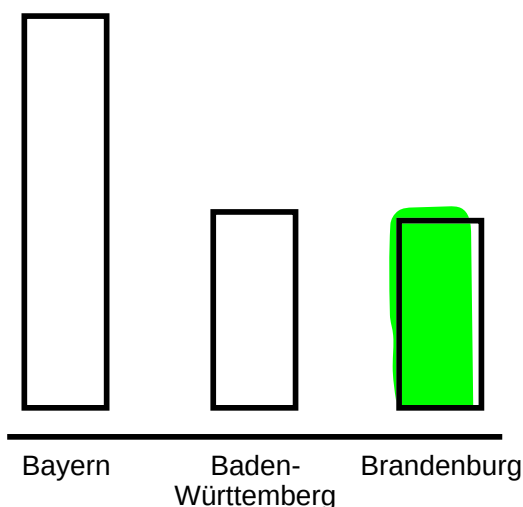


Bio aus Berlin-Brandenburg



13,4 % aller landwirtschaftlichen Betriebe in Deutschland wirtschaften ökologisch.

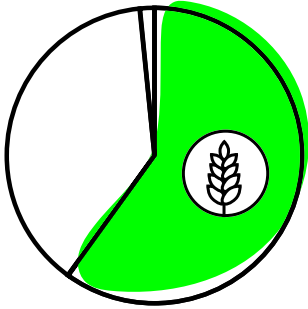
Brandenburg gehört zu den Spitzenreitern im Anbau von Bio-Lebensmitteln, gemessen an der Fläche.



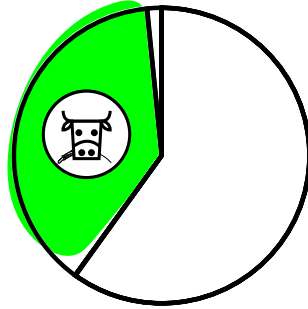
In Brandenburg wird fast 45 % der Bodenfläche landwirtschaftlich genutzt.

Davon wird 13,2 ökologisch bewirtschaftet.

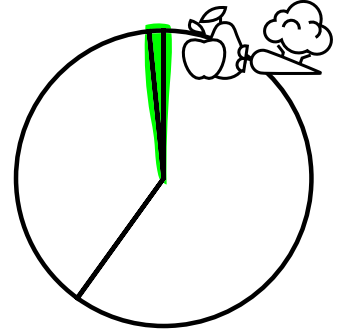
Öko-Fläche in Brandenburg



Bio-Getreide



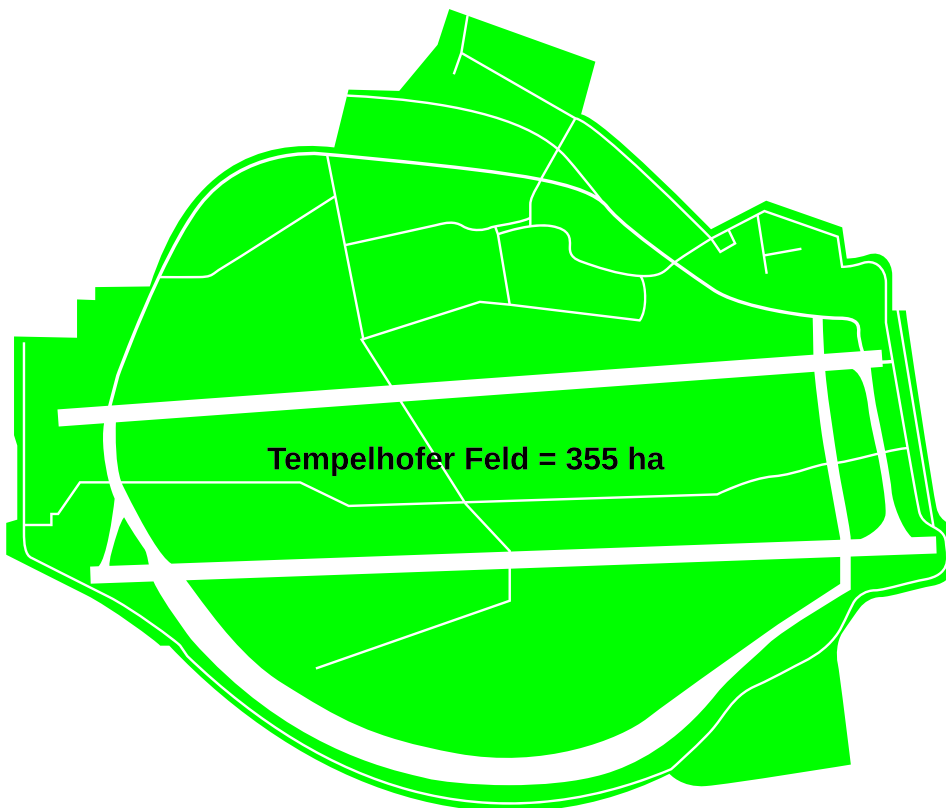
Dauergrünland (als Weidefläche
und für Tierfutter)



Gemüse- und Obstanbau



**Nur auf rund 500 Hektar wächst
ökologisches Obst- und Gemüse.
Das sind 2 % der Brandenburger
Öko-Fläche.**



Verfügbarkeit nach Warengruppen

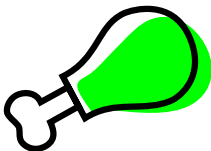
Die Verfügbarkeit von regionalen Bio-Produkten schwankt sehr stark innerhalb der verschiedenen Warengruppen. In manchen Bereichen gibt es heute eine gute Verfügbarkeit, wobei in anderen Segmenten die Verfügbarkeit nur sehr gering ist.



Milch und Milchprodukte

Die Erzeugung von Bio-Milch und Bio-Milchprodukten ist in Brandenburg inzwischen stark verankert. Ausschlaggebend ist vor allem der hohe Anteil an Grün- und Weideland. Für die ökologische Milcherzeugung spielt der Freigang auf die Weide eine wesentliche Rolle in der Haltung von Milchkühen. Im Bio-Bereich gibt es neben zahlreichen Milchviehbetrieben aber auch eine vorzeigbare Bandbreite von Verarbeitungsbetrieben, wie z. B. Hofkäsereien bis hin zu Molkereibetrieben, die ihre Produkte bundesweit vertreiben.

Neben der Gläsernen Molkerei in Münchehofe sowie der Lobetaler Bio-Molkerei und der Brodowiner Meierei begann in 2019 ebenfalls die Luisenhof Milchmanufaktur in Velten ihre Produktion. Da im Jahr 2019 auch noch die ODW Frischprodukte GmbH in Elsterwerder die Frischmilch-Linie auf Bio umstellte, gilt seit diesem Jahr die Devise: Wer in Berlin-Brandenburg heute eine regionale Frischmilch sucht, kommt an Bio fast nicht vorbei. Es besteht also eine gute Versorgungsstruktur an regionaler Bio-Milch und den daraus erzeugten Produkten.



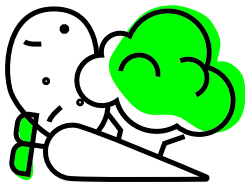
Fleisch und Fleischprodukte

Bei Fleisch und Fleischprodukten herrscht, wie auch bei Gemüse, ein Mangel an Verarbeitungsbetrieben. Im Wesentlichen gibt es nur die Bio-Manufaktur Havelland in Velten, die die für die Gemeinschaftsverpflegung benötigten Mengen produzieren kann. Eine strukturelle Ursache für die Situation ist, dass es eine unzureichende Zahl an biozertifizierten Schlachtstätten in der Region gibt. So müssen aktuell viele Tierhalter*innen ihre Rinder aus der Bio-Weidehaltung an konventionelle Mastbetriebe verkaufen, da diese im Bio-Bereich nicht vermarktet werden können. Bei Schweinen sowie im Geflügelbereich ist die regionale Bio-Erzeugung auch ausbaufähig.



Brot und Backwaren

Die Versorgungssituation im Bereich Brot und Backwaren ist im Bio-Bereich in der Hauptstadtregion sehr gut. Das Spektrum ist weit: Von der kleinen handwerklichen Bio-Bäckerei bis zur Bio-Großbäckerei mit mehreren Zehntausend Brot- und Backwaren pro Tag. Die passenden Lieferanten für große und kleine Küchen der Gemeinschaftsverpflegung sind also am Markt vorhanden. Auch sind in der Region verarbeitende biozertifizierte Mühlen vorhanden. Bei Backwaren ist außerdem auch die regionale Wertschöpfung von Urprodukt bis Verarbeitungsprodukt gegeben, da die Bio-Anbaufläche von Getreide in Brandenburg, wie bereits erläutert, verhältnismäßig hoch ist.



Gemüse und Stärkebeilagen

Grundsätzlich verfügt Brandenburg mit dem Oderbruch oder dem Havelland durchaus über ausreichend Standorte, auf denen sich auch anspruchsvolle Gemüsearten wie Kohl- oder Feingemüse erfolgreich anbauen lassen. Der Bedarf des Berliner Marktes ist aktuell aber so hoch, dass die Brandenburger Bio-Betriebe derzeit nicht genügend Gemüse liefern können, um diesen zu decken. Zudem hat die Gemeinschaftsverpflegung gegenüber dem Einzelhandel, z. B. wegen der notwendigen Vorverarbeitung, häufig noch das Nachsehen. Da im Einzelhandel zudem höhere Preise erzielt werden können, wird dieser Absatzweg von vielen Bio-Betrieben favorisiert. Die Zahl regionaler Bio-Betriebe, die sich für die Gemeinschaftsverpflegung interessieren, nimmt jedoch zu.

Das aktuelle Projekt „Regionales Bio-Gemüse aus Brandenburg“ der FÖL und der Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde versucht genau diese Markterschließung zu unterstützen. Unter dem Namen „Frisches Biogemüse aus Brandenburg GmbH“ hat sich ein bisher konventionell arbeitender Verarbeiter mit fünf Brandenburger Gemüseproduzenten und der Regionalwert AG Berlin-Brandenburg zusammengeschlossen, um ab Herbst 2021 in die Vorverarbeitung von Salat und Gemüse einzusteigen. Innerhalb des Projektes wurde auch das Angebot von geschälten Bio-Kartoffeln aufgebaut, welche in Brandenburg angebaut und geschält werden.

Es tut sich also etwas entlang der regionalen Wertschöpfungskette: Erkennbar ist, dass sich die Strukturen der ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft weiterentwickeln und lokale Akteur*innen daran arbeiten, die regionale Versorgung vor allem im Bio-Gemüsebereich noch weiter auszubauen.

Regionale Bio-Produkte in Berliner Kantinen

Ein Interview mit Peter Schmidt von der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin- Brandenburg e. V.



Peter Schmidt ist gelernter Bäcker, Oecotrophologe und studierte Öko-Agrarmanagement (M. Sc.) an der HNE Eberswalde. Er arbeitet seit 2015 bei der gemeinnützigen Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e. V., kurz FÖL. Die **FÖL** ist die zentrale Anlaufstelle in der Metropolregion für Verbraucherinformation, Öffentlichkeitsarbeit und Marktentwicklung rund um das Thema „Bio“. Der Verein agiert als aktive Interessenvertretung für Erzeuger*innen, Verarbeiter*innen sowie Händler*innen und ist das soziale Netzwerk der Bio-Bewegung. Fünf Jahre leitete Peter Schmidt innerhalb der FÖL den Bereich der Ernährungsbildung. Seit 2020 verantwortet er das Kooperationsprojekt „Ganztierversorgung in der Gemeinschaftsverpflegung – Stärkung von Stadt-Land-Partnerschaften am Beispiel von Bio-Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung“.

Aktuell werden nur ca. 1,3 Prozent Bio-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) eingesetzt? Welche Gründe gibt es dafür und wie könnte sich das in Zukunft ändern?

Sehr lange ging es in den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung vor allem darum, die Leute sattzubekommen. Viel und günstig waren dabei die Maßstäbe. Die Corona-Pandemie hat aber den Beweis erbracht, dass die Tischgäste um ein Vielfaches zu Bio-Produkten greifen, wenn es die Auswahlmöglichkeit gibt. Gerade die Gemeinschaftsverpflegung ist daher gut beraten, ihr Angebot in den Kantinen deutlich in Richtung Bio um- und auszubauen.

Gleichzeitig ist auch ein Vorstoß durch politische Vorgaben zu erwarten. Denn es ist absehbar, dass sowohl auf Bundesebene wie auf Länderebene die öffentliche Hand in Vorleistung gehen wird, um die gesetzten Ziele zum Ausbau des Ökolandbaus auf mindestens 20 Prozent bis 2030 zu realisieren. Und da nachfrageseitig die öffentliche Hand nur in der Gemeinschaftsverpflegung einen direkten Zugriff hat, ergibt es auch absolut Sinn, dass der Bund, die Länder sowie die Kommunen vorangehen und den Bioeinsatz in öffentlichen Betriebskantinen, Schulen, Mensen oder Kitas forcieren.

Wie sieht es aktuell mit der Verfügbarkeit von regionalen Bio-Produkten für Kund*innen aus der Gemeinschaftsgastronomie aus?

Das ist je nach Produkt sehr unterschiedlich in der Region Berlin-Brandenburg. Im Bereich von Bio-Milch und Bio-Molkereiprodukten sowie auch beim Bio-Brot und den Backwaren ist die Verfügbarkeit sehr gut. Hier gibt es im Prinzip für jede Kantinengröße den passenden Anbieter, von größeren Verarbeitungs- hin zu kleinen landwirtschaftlichen Betrieben mit eigener Käserei oder kleineren Bio-Bäckereien.

Im Bereich Obst und Gemüse gibt es jedoch einen klaren Mangel, was die regionale Versorgung angeht. Das gilt sowohl in Bezug auf die Menge des Angebots als auch auf die Zwischenverarbeitung. Hier fehlen bisher die dazugehörigen Strukturen in der Region – und sei es nur, dass der Lebensmitteleinzelhandel den Markt leer gekauft hat. Viele größere Küchen der Gemeinschaftsverpflegung benötigen aber auch gewaschenen und geschnittenen Salat, Möhren oder geschälte Kartoffeln.

Wieso sollten Berliner Kantinen und Küchen verstärkt Bio und regional einkaufen?

Bio setzt das um, was sich ein immer größerer Bevölkerungsanteil wünscht: Einen verantwortli-

chen und schonenden Umgang mit Natur und Umwelt, Verzicht auf unnötigen Chemieeinsatz in Produktion und Verarbeitung, ein zukunftsfähiger sowie akzeptierter Umgang mit unseren Nutztieren. Der Begriff „regional“ sagt zunächst nichts über die Qualität aus. Gleichwohl ist es ein Megatrend, weil Verbraucher*innen lieber etwas unterstützen, was nicht anonym global eingekauft wird. Als Duo ergänzen sich regional und Bio jedoch perfekt: Bio steht für eine durchgängig kontrollierte Prozess- und Produktqualität, während regional für die räumliche Herkunft steht. Bio und regional lebt aber auch von der Geschichte dahinter: Köch*innen sollten daher nach Möglichkeit wenigstens den einen oder anderen ihrer Erzeuger*innen und Lieferant*innen kennen. So können die Küchen direkt kommunizieren, welche Qualitäten sie benötigen und Landwirt*innen dementsprechend agieren.

Wie wird sich die Bio-Branche in der Region Berlin-Brandenburg in den nächsten Jahren verändern? Sind aktuell Trends erkennbar?

Ein wachsendes Bewusstsein bei Verbraucher*innen für ökologische und klimarelevante Themen sowie ein gesteigertes Bewusstsein für das Tierwohl haben zu einem Anstieg der Bio-Nachfrage im Lebensmitteleinzelhandel geführt. Es ist davon auszugehen, dass dieser Trend anhält und den ökologischen Landbau in Brandenburg zukünftig stärken wird.

Diese Entwicklung wird auch weiterhin in den Bereich der Außer-Haus-Verpflegung hineinwirken. Im Bereich der Tierhaltung erwarten Verbraucher*innen mehr denn je Transparenz und auf das Tierwohl ausgerichtete Haltungsformen. Und da es derzeit nicht wirklich absehbar ist, dass die Politik den Mut hat, die bisherigen Missstände in der konventionellen Tierhaltung mit einer klaren Strategie und Vorgaben zu beheben, wird die Nachfrage nach Fleisch aus einer artgerechten Biohaltung weiter stark wachsen.

Ein weiterer Trend wird sicher der Anbau von Linsen und anderen Hülsenfrüchten sein und auch in Brandenburg an Bedeutung gewinnen.

Welche Strukturen müssen geschaffen werden, um mehr regionale Bio-Produkte in die Berliner Kantinen zu bringen?

Um mehr Bio in die Gemeinschaftsverpflegung zu bringen, muss an unterschiedlichen Stellenschrauben geschraubt werden: Es braucht mehr Beratungsstrukturen, an die sich Verarbeiter*innen oder Köch*innen von Kantinen wenden können. Gleichzeitig muss aber auch die Erzeuger*innenseite gestärkt werden. So müssen den Landwirt*innen das Know-how vermittelt werden, um stärker das zu produzieren, was der Markt oder hier auch der Bereich Außer-Haus-Verpflegung benötigt. Es braucht da und dort eine Anschubfinanzierung, um neue Wertschöpfungsketten aufzubauen bzw. neue Verarbeitungskapazitäten zu schaffen.

Auch muss die Gemeinschaftsverpflegung langfristig bereit sein, einen Mehrpreis für regionale Bio-Ware gegenüber anonymer, global-bezogener Ware zu zahlen. Aktuell liefern die Bio-Produzent*innen ihre hochwertige Ware noch lieber an den Einzelhandel, weil sich hier höhere bzw. für sie faire Preise erzielen lassen.

Was gibst du Berliner Küchen mit auf den Weg, die ihr Angebot bioregionaler gestalten wollen?

Mehr bioregionale Lebensmittel in Küchen und Kantinen einzusetzen, ist ein komplexer und langer Prozess, bei dem sich Abläufe sowie Strukturen ändern. Daher ist es wichtig, diesen Transformationsprozess hin zu mehr Bio in kleine und realistische Schritte zu unterteilen. Klare, erreichbare Ziele motivieren und helfen dabei, auch vereinzelte Rückschläge zu verkraften. Auch ist es wichtig, möglichst alle Akteur*innen einzubinden: das ganze Küchenteam, die regionalen Erzeuger*innen sowie Einrichtungen oder Institutionen, die im Transformationsprozess unterstützen.

Wir bedanken uns recht herzlich für das Interview!

Bio-Pioniere der Region: Erzeugung

- 13** Ökohof Kuhhorst
- 14** Johannes und Hanna Erz
- 15** Gut Kerkow
- 16** Gut Ogrosen
- 17** Bioland-Hof Zielke
- 18** Gut Schmerwitz
- 19** Tiny Farms
- 20** Landgut Pretschen
- 21** Bio-Gärtnerei Watzkendorf
- 22** Ökodorf Brodowin
- 23** Bio Lan Funghi



Der Ökohof Kuhhorst

Wer mit Hannes-Peter Dietrich, Betriebsleiter auf dem Ökohof Kuhhorst, über die Erzeugung ökologischer Lebensmittel spricht, der merkt ganz schnell: Ökolandbau ist enorm aufwendig und ein Pokerspiel mit Mutter Natur, das einer Menge Erfahrung, Hingabe und Know-how bedarf. Der Ökohof bewirtschaftet 520 Hektar Fläche, dessen Betriebskonzept auf verschiedenen Standbeinen steht: Geflügelhaltung, Milch- und Fleischproduktion, Mastrinder- sowie Mastschweine, Getreide- und Kartoffelanbau sowie eine Gemüsegärtnerei und weiterverarbeitende Betriebszweige. Ein Großteil der landwirtschaftlichen Erzeugnisse wird direkt in Kuhhorst verarbeitet. Geflügel wird sogar selbst geschlachtet. Viele Tätigkeiten, für die es auch viele Hände braucht.

Nicht nur die Natur ist hier wichtig, auch das Personal: Der Ökohof Kuhhorst ist seit seiner Gründung auch ein sozial-integrativer Ort. Von Anfang an beliefert der Ökohof Kuhhorst die Kantinen des eigenen Trägers Mosaik e. V. in Berlin und arbeitet auch mit anderen Einrichtungen aus der Gemeinschaftsverpflegung wie z. B. Kitas zusammen. Die Kartoffeln vom Ökohof eignen sich besonders gut für die Gemeinschaftsverpflegung, auch weil die Kuhhorster mit dem Schälbetrieb GEKO in Templin zusammenarbeiten. Mehle, Gemüse, Frischmilch und Fleischprodukte liefert der Ökohof ebenfalls bereits an Großküchen und versorgt verschiedene Kitas mit Müsli. Bei verarbeiteten Fleischprodukten wie Hackfleisch oder Würstchen könne man, laut Hannes-Peter Dietrich, der Gemeinschaftsverpflegung preislich am meisten entgegenkommen und auch immer schnell liefern. Er wünsche sich, dass immer mehr Köch*innen es wagen, mit Bio-Lebensmitteln zu arbeiten. Vor allem an langfristigen, auf Überzeugung aufgebauten Beziehungen sei man hier interessiert.

„Wir wollen mit Köch*innen zusammenarbeiten“



Adresse

Dorfstraße 9, 16818 Fehrbellin
OT Kuhhorst

Produkte

Mehl, Flocken, Müsli, Nudeln, Kartoffeln,
Fleisch und Wurstwaren, Eier, Milch

Bezugsquellen

Über GH und LEH beziehbar, Onlineshop

Kontakt

Hannes-Peter Dietrich,
033 92260803, kontakt@diekuhorster.de

„Der Ökolandbau ist viel anspruchsvoller als der konventionelle Anbau“

Bauernhof Erz

Johannes Erz hat die Landwirtschaft von der Pike auf gelernt. Nach mehrjähriger Berufserfahrung auf konventionell wirtschaftenden Landwirtschaftsbetrieben hat er beschlossen, neue Wege zu beschreiten und ist mit seiner Partnerin Hanna nach Eberswalde gezogen, um dort Ökolandbau und Vermarktung zu studieren. Nach dem Studium hat das Paar in Rathstock im Oderbruch aus dem Nichts einen 20 Hektar großen Landwirtschaftsbetrieb gegründet, den sie nach ökologischen Richtlinien bewirtschaften.

Heute bauen sie auf circa drei Hektar Früh- und Spätkartoffeln – mehlig und festkochende Sorten – an. Auf vier Hektar wachsen Hokkaido-Kürbisse und auf einem Viertelhektar Zucchini. Im Einklang mit der Natur zu arbeiten sowie der fachliche Reiz geben Johannes immer wieder Antrieb, sich der Herausforderung zu stellen. Fehler können sie nicht mit Pestiziden oder Pflanzenschutzmitteln ausgleichen. Dafür ist ihre Arbeitsweise zukunftsfähig und darin liegt auch der Wert der im Oderbruch angebauten Lebensmittel.

Um als Landwirt die Bedarfe und Anforderungen von Kantinen besser zu verstehen, würde er sich gern ein Bild vor Ort verschaffen und sich mit den Mitarbeitenden austauschen. Im Gegenzug wünscht er sich von der Gemeinschaftsverpflegung feste Abnahmemengen. Absprachen zum Produktsortiment und Transparenz bei der Preisgestaltung sind für ihn essenziell, um eine bedarfsgerechte Anbauplanung zu erstellen. Bei dem Verkauf seiner Produkte gehe es ihm in erster Linie nicht um den höchsten Preis. Für ihn gilt: Über Preise kann man reden, wenn eine Absatzmenge garantiert ist.



Adresse

Hauptstraße 7, 15328 Alt Tucheband
OT Rathstock

Produkte

Kartoffeln, Hokkaido-Kürbisse, Eier,
Linsen (in Planung)

Bezugsquellen

Verkauf ab Hof, Großhandel, Direktbezug

Kontakt

Johannes Erz

0175 5294489, bauernhof. erz@gmx.de



Gut Kerkow

Über 900 Hektar erstrecken sich die Äcker und Weiden des Gut Kerkow in der hügeligen Landschaft des Biosphärenreservats Schorfheide-Chorin. Die Region ist historisch als Kornkammer Berlins bekannt und auch heute noch werden die meist sandigen Böden vorrangig zum Getreideanbau und für Rinderhaltung genutzt. Das Gut Kerkow verbindet beides, wobei hier insbesondere bei der Tierhaltung und der Fleischverarbeitung außergewöhnlich hohe Maßstäbe gesetzt werden. So ist die Arbeit auf dem Betrieb darauf ausgerichtet, den Rindern ein stressfreies Leben zu ermöglichen und am Ende auch die Schlachtung möglichst stressfrei zu gestalten. Dazu gehört auch, dass die Tiere keinen Tiertransport zu einem Schlachthof erleben, weil es direkt auf dem Gut Kerkow eine handwerkliche Schlachtereie gibt. Etwa 120 bis 140 ausgewachsene Rinder werden pro Jahr auf Gut Kerkow geschlachtet. Die Brühwurst-Spezialitäten werden nach einem traditionellen handwerklichen Verfahren hergestellt, der sogenannten Warm-schlachtung. Hierbei wird das Fleisch direkt verarbeitet, bevor es nach der Schlachtung abkühlt. Damit wird der pure und typische Fleischgeschmack bewahrt, ohne dass die Zugabe von Hilfsmitteln wie Nitritpökelsalz oder Citrat nötig ist. In Berliner Kantinen finden sich die Produkte des Uckermärkischen Landwirtschaftsbetriebes derzeit noch nicht. Vorverarbeitete Produkte der Kerkower Metzgerei, wie Burger-Pattys, Hackfleisch oder Würste, könnte sich der Betriebsleiter Fabian Pruns als besonders geeignet für größere Küchen vorstellen.



Adresse

Greiffenberger Straße 8, 16278 Angermünde OT Kerkow

Produkte

Angus-Aberdeen-Rind, Hausschwein, Rauchwurst, Wurst im Glas, Bratwurst u. a.

Bezugsquellen

Hofladen, Metzgerei in Berlin, Lieferservice, Verkauf auf Wochenmärkten

Kontakt

033 31262937

vertrieb@gut-kerkow.de



Gut Ogrosen

Das Gut Ogrosen, idyllisch am Rande des Spreewaldes im Süden Brandenburgs gelegen, kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Von Familie Lütke-Schwienhorst, der das Gut gehört, lebt und arbeitet dort mittlerweile die vierte Generation. Seit 2011 wirtschaftet die Familie biologisch-dynamisch, also nach den Richtlinien des Demeter-Verbandes.

Die Schwerpunkte des Guts sind Milchviehhaltung und Ackerbau. Bei ihren 120 Milchkühen setzt der Hof auf eine alte und vom Aussterben bedrohte Rinderrasse: das Deutsche Schwarzbunte Niederungsring. Die Kühe produzieren im Jahresdurchschnitt ca. 500.000 Liter Milch. Davon werden 80 Prozent an die Gläserne Molkerei in Münchehofe geliefert, 20 Prozent bleiben für die eigene Verarbeitung auf dem Hof.

Auch der typische Kreislaufgedanke des Ökolandbaus ist auf dem Gut Ogrosen gut nachzuvollziehen. So landet beispielsweise die eiweißreiche Molke, ein „Abfallprodukt“ der Käseherstellung, in den Trögen der 30 Schweine. Eine Belieferung der Gemeinschaftsverpflegung gibt es zurzeit nicht, nur indirekt über die Gläserne Molkerei. Beim Getreideanbau ist das Gut Ogrosen neuen Ideen gegenüber aufgeschlossen. So wurde in 2021 versuchsweise Öllein angebaut. Die Ernte konnte bereits zu einem leckeren Leinöl gepresst werden. **Für die Verarbeitung und Vermarktung werden dabei neue Wege gesucht.** Daraus sollte dann auch ein Angebot für die Gemeinschaftsverpflegung zustande kommen.



Adresse

Ogrosener Dorfstraße 35, 03226
Vetschau/Spreewald OT Ogrosen

Produkte

Milch, Quark, Joghurt, Frischkäse, Käse
(von Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch),
Wurst/Fleisch von Rind und Schwein

Bezugsquellen

Hofladen, Wochenmarkt,
Großhandel

Kontakt

035 436568462
Info@gut-ogrosen.de

Bioland-Hof Zielke

Östlich von Berlin, rund 60 Kilometer von der Stadtgrenze entfernt und noch ein Stück hinter Müncheberg, befindet sich der Bioland-Hof von Verena und Karl-Georg Zielke im brandenburgischen Görldorf (Märkisch-Oderland). Schon früh erkannten die Zielkes den großen Bedarf der Berliner*innen an Gartenbauerzeugnissen aus „drumherum“, wie sie Regionalität umschreiben. Die wichtigsten Hauptkulturen der Zielkes sind Kartoffeln, Wurzelgemüse, Porree, Kräuter und Kürbisse. Und um die gute Qualität ihrer eigenen Produkte wissen die Zielkes gut. Der Anbau erfolgt gemäß den Richtlinien des Ökolandbaus und ist damit umweltverträglich. Darüber hinaus kann sich auch die Klimabilanz sehen lassen – dem kurzen Transportweg nach Berlin sei Dank. Hinzu kommt, dass gerade nördlich und östlich von Berlin manche Kulturen langsamer wachsen. Und mehr Zeit zum Wachsen bedeutet mehr Geschmack.

Generell haben die Zielkes mehrere Vertriebswege: Zusätzlich zur Direktvermarktung auf Märkten beliefern sie Läden und Küchen, z. B. über den Naturkostgroßhändler Midgard. An zuverlässigen und längerfristigen Kooperationen sind sie immer interessiert – wenn die Mengen stimmen –, damit es sich für beide Seiten lohnt. **Für die Gemeinschaftsverpflegung können sie zum Beispiel Möhren, Kohl, Tomaten und Gurken, Pastinaken, Petersilienwurzel, Sellerie sowie eine große Vielfalt an Bete liefern.** Und die schmecken nicht nur toll, sondern sehen auf dem Teller auch noch so richtig ansprechend aus.



Adresse

Am Fließ 8, 15306 Vierlinden OT Görldorf

Produkte

Salate, Möhren, Zwiebeln, Zucchini, Fenchel, Radieschen, Kohlrabi, Broccoli, Rosenkohl, Pastinaken, Topinambur, Sellerie, Schwarzwurzel, Grünkohl, Kartoffeln, Kräuter

Bezugsquellen

Großhandel (Midgard), Lebensmittel-einzelhandel, Verkauf auf Wochenmärkten, Direktbezug

Kontakt

Familie Zielke

033 4774405

biolandhof-zielke@gmx.de





Gut Schmerwitz

Im Hohen Fläming, rund 80 km südlich von Berlin gelegen, liegt das Gut Schmerwitz. Auf 1600 Hektar Fläche produziert das Gut vor allem Brotgetreide und Futtergetreide. Die wichtigste Feldfrucht ist der Dinkel, 100 bis 150 Tonnen werden davon pro Jahr angebaut. Auch Ölsaaten und Hülsenfrüchte wachsen auf den Flächen des Gutes, außerdem experimentiere man auch mal mit Soja oder Hanf, erklärt der Besitzer Herr van Schoonhoven. Der Unternehmer entstammt einer Handelsfamilie, die auf den Obst- und Gemüsehandel spezialisiert ist. Forschungsfelder seien das in Zeiten des Klimawandels mit seinen ausbleibenden Niederschlägen und den gestiegenen Jahresdurchschnittstemperaturen. Das zweite Standbein von Gut Schmerwitz ist die Tierhaltung. In vier Ställen mit offener Volierenhaltung, Wintergarten und Wiesenauslauf leben 12.000 Legehennen. Diese legen pro Woche zwischen 50.000 und 60.000 Eier. Nicht nur Federvieh, auch 30 Schafe hält der Betrieb. Auf der Streuobstwiese wachsen alte Obstsorten mit feinen Aromen. Der Erhalt dieser Sorten ist ein wichtiges Anliegen. Das Wirken des Gutes ist in jeder Hinsicht auf Regionalität ausgerichtet. In der Region bleiben 100 Prozent der Bio-Eier und 80 Prozent des Getreides. **Über die bestehenden Vertriebsstrukturen seiner Unternehmensgruppe werden auch Kantinen und Gastronomie beliefert, unter anderem mit Eiern, Nudeln oder Säften des Bio-Betriebs.** Vor allem bei den Eiern und Brotgetreide sieht van Schoonhoven noch mehr Potenzial für die Gemeinschaftsverpflegung.



Adresse

Schmerwitz Nr. 8 , 14827 Wiesenburg/
Mark

Produkte

Eier, Wurst/Fleisch von Schwein und Lamm, Apfelsaft, Getreide (Dinkel, Gerste, Triticale, Roggen, Hafer), Obst (Apfel, Birne, Kirsche, Aprikose, Pflaume), von Hand gefertigte Nudelvariationen (Weizen- und Dinkelnudeln)

Bezugsquellen

Hofladen, Großhandel

Kontakt

Roland Wolters
033849 9080

r.wolters@gut-schmerwitz.de

Tiny Farms

Tiny Farms – noch nie gehört? Kein Wunder, denn dieses innovative Unternehmen wurde erst Anfang 2020 gegründet. Ähnlich wie bei Tiny Houses geht es hierbei um die effiziente Ausnutzung von Fläche. Die Gründer dieser Idee sind Tobias Leiber, Agrarwissenschaftler, und Jacob Fels, Betriebswirt, mit Berufserfahrung in der Lebensmittelbranche. Die erste Tiny Farm liegt in Buchholz (Steinhöfel) östlich von Berlin, weitere sind in Arbeit. Auf einem halben Hektar wird „biointensiv“ nach ökologischen Standards Gemüse, aber auch Leguminosen erzeugt. „Wir arbeiten mit engeren Pflanzabständen, möglichst permanenter Beetbelegung und viel Handarbeit. Man hat dadurch viel mehr Gemüse auf einer kleineren Fläche, ungefähr dreimal so viel wie im normalen Gemüsebau“, erläutern sie. Das heißt, man braucht viel weniger Land, Kapital und Technik, um einen Betrieb zu gründen und davon zu leben. Wie sie auf die Idee gekommen sind? Als der Berliner Senat 2019 beschloss, in der Schulverpflegung den Bio-Anteil schrittweise anzuheben, fanden sie das einerseits gut. Andererseits ging ihnen die Entscheidung nicht weit genug, denn für die beiden gehören Bio und Regionalität zusammen. So reifte der Plan, ein eigenes Betriebskonzept zu entwickeln, um den Berliner Markt zu beliefern. Leiber und Fels sprachen zuerst mit den Schulcaterern und fragten, was und in welcher Menge gebraucht wird. Mit diesem Wissen gingen sie nach Brandenburg, richteten ihre Anbauplanung passend aus und holten sich zur Unterstützung eine patente Bio-Gärtnerin ins Team. **Die Gemüseernten übertrafen bereits in der ersten Saison die Erwartungen.** Leiber und Fels belieferten damit schon Caterer, die zwischen 7.000 bis 12.000 Essen täglich kochen, insbesondere mit Kohl und Tomaten. „Wir suchen vor allem Kantinen, die Lust auf unser Konzept haben und die Idee auch an die Gäste kommunizieren möchten“, wünschen sich die Betriebsgründer.



Adresse

Möckernkiez 18, 10963 Berlin

Produktionszweig

Gemüseanbau

Bezugsquellen

Direktbezug

Kontakt

0176 62089057

kraut@tinyfarms.de



Landgut Pretschen

Man kann wirklich sagen, dass Sascha Philipp „Bio“ bereits in die Wiege gelegt wurde. Er wuchs auf einem kleinen ökologischen Bauernhof in Nordrhein-Westfalen auf und absolvierte in den 1990er-Jahren selbst eine landwirtschaftliche Ausbildung auf dem ökologisch wirtschaftenden Gut Ogrosen am Rande des Spreewalds. Und er blieb in der Region: Im Jahr 1999 übernahm er das 800 Hektar große Landgut Pretschen nach den Richtlinien des Demeter-Verbandes. Für Philipp ist Bio schlicht und ergreifend die nachhaltigste Form der Landwirtschaft. Der Bio-Landwirt hat seinen Milchviehbetrieb kontinuierlich weiterentwickelt, so baut er neben dem Feld- und Futteranbau seit 2011 auch Kulturen unter Glas an. **Das Gewächshaus ist beachtliche zwei Hektar groß* und bietet somit reichlich Platz.** Da der Spreewälder Gurkenradweg an Pretschen entlangführt, ist die Gurke natürlich ein Muss. Aber auch aromatische Tomaten und Salate gedeihen unter dem schützenden Glasdach. Außerdem experimentiert Sascha Philipp mit verschiedenen Feldfrüchten. So wachsen auf dem Pretschener Acker neben Wurzelgemüse wie Pastinaken und Petersilienwurzeln auch Linsen, Senf, Leindotter und Grünkohl. Eine Besonderheit, in der sehr viel Arbeit steckt, ist außerdem Chicorée. Die Berliner Gemeinschaftsverpflegung wird vom Landgut Pretschen bisher über den regionalen Naturkostgroßhändler Terra Naturkost mit Gurken beliefert. Grundsätzlich können jedoch alle auf dem Gut erzeugten Produkte den Weg in die Kantinen finden, meint Philipp. Auch sind alle Größen und Gebinde verfügbar, die in der Gemeinschaftsverpflegung nachgefragt werden.

„Wenn ich diese Art der Landwirtschaft nicht weiter betreiben kann, dann mache ich keine mehr“

*Das entspricht ungefähr der Hälfte vom Monbijoupark in Berlin-Mitte oder der Grünfläche des Tilla-Durieux-Parks am Potsdamer Platz.

Adresse

Am Landgut 2, 15913 Märkisch Heide (Spreewald) OT Pretschen

Produktionszweig

Gemüseanbau

Bezugsquellen

Großhandel, Einzelhandel, Direktbezug

Kontakt

verkauf@landgut-pretchen.de
035476 17516





Bio-Gärtnerei Watzkendorf

In einem kleinen Ort in Mecklenburg-Vorpommern, kurz hinter der Brandenburger Grenze, wirtschaftet der Gemüsebaubetrieb Watzkendorf seit 1996 nach Bioland-Vorgaben und ist mit der zunehmenden Nachfrage der Berliner*innen nach Bio-Produkten gewachsen. **„Zwei bis drei Hektar bunte Salate, zweieinhalb Hektar Kohlrabi und hektarweise Sellerie, Porree, Zucchini, Kürbisse, Mangold, Kohl und Rote Bete, das sind so unsere Schwerpunkte“**, zählt Sabine Kabath auf. Im Sommer produziert die Gärtnerei außerdem Tomaten, Gurken und Paprika auf insgesamt 26 Hektar Freilandfläche und zwei Hektar unter Glas. Stolze Dimensionen für einen Gemüsebaubetrieb, der auf eine lange Geschichte zurückblickt. Schon seit 1961 wird in Watzkendorf Gemüse angebaut, allerdings hat sich seit den Wendejahren vieles geändert. Die vorherige Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft hatte „von allem ein bisschen“ angebaut. Die Gärtnerei brauchte nach der Wende jedoch ein eigenes Konzept. Dieses entwickelte sich in den Aufbaujahren bis 1996, da stellte der Betrieb auf Bio-Anbau um. **Interessant für die Gemeinschaftsverpflegung heute sind vor allem die verschiedenen Salate der Bio-Gärtnerei.** Vorverarbeitet, gewaschen und geschnitten sind diese besonders in den zeitlich eng getakteten Küchen praktisch. Auch ergänzende Rohkost-Gemüse, wie z. B. Rote Bete oder Sellerie und verschiedene Kräuter eignen sich gut.

Als im Corona-Lockdown die Gastronomie schließen musste, arbeiteten spontan mehrere Köche auf dem Gemüsebaubetrieb. „So haben wir mal aus erster Hand erfahren, worauf Köch*innen Wert legen und andersherum staunten sie nicht schlecht, mal in der Praxis zu erleben, was es wirklich bedeutet, hochwertige Lebensmittel zu produzieren.“



Adresse

Zum Mühlenbach 12, 17237 Blankensee
OT Watzkendorf

Produkte

Salat, Kräuter, Chinakohl, Kohlrabi, Gurken, Tomaten, Kartoffel, Knollensellerie, Kürbis, Porree, Mangold, Lauchzwiebel, Paprika, Radieschen, Rote Bete, Rotkohl, Spinat, Weißkohl, Zucchini, Zuckerhut, Zwiebel

Bezugsquellen

Verkauf ab Hof, Großhandel,
Einzelhandel

Kontakt

Sabine Kabath, Holger Kasdorf
0171 6332386
sabine.kabath@bio-watzkendorf.de

Ökodorf Brodowin

Das Ökodorf Brodowin liegt mitten in der schönen Schorfheide Chorin. Heute ist das Ökodorf Brodowin mit rund 1.650 Hektar der größte Demeter-Hof Deutschlands. Herausragend ist seine diversifizierte Betriebsstruktur. So gibt es viele verschiedene Bereiche – von der Landwirtschaft über die Verarbeitung bis hin zum eigenen Vertrieb. Rund 200 Mitarbeitende arbeiten auf dem Betrieb, die überwiegend aus der Region kommenden Saisonkräfte noch gar nicht mitgerechnet. Neben Milch und Käse ist auch der Gemüsebau ökonomisch bedeutsam. Hier setzt das Ökodorf auf Basics wie Möhren, Porree, Pastinaken, Rote Bete und natürlich Kartoffeln, die in großen Mengen angefragt werden. Am bekanntesten ist der Hof wohl aber für seine Milch- und Molkereiprodukte. Wenn diese nicht mehr zur Milcherzeugung genutzt werden können, werden sie geschlachtet und ihr Fleisch zu Wurstware verarbeitet. Damit die Tiere bei der Schlachtung so wenig Stress wie möglich erfahren, werden sie aktuell zum nur 15 Kilometer entfernten Gut Kerkow gebracht. Neben dem Hofladen und dem Lieferservice ist der Großhändler Terra Naturkost ein bedeutender Absatzkanal. **Für Berliner Kantinen ist, wenn die Chargen groß genug sind, auch eine Direktbelieferung möglich.** Die Motivation, mit der Gemeinschaftsverpflegung ein weiteres Standbein zu schaffen, ist auf jeden Fall groß, betont Franziska Rutscher, verantwortlich für die Öffentlichkeitsarbeit im Ökodorf Brodowin. Was an Gemüse, Salaten und Kartoffeln gebraucht wird, kann direkt in die Anbauplanung einfließen. Bei den Molkereiprodukten sind beispielsweise Joghurt, Quark, Ziegenfrischkäse und Mozzarella interessant. Damit es nicht am Preis scheitert, sollte auch mal auf Kulturen zurückgegriffen werden, deren Potenzial groß, aber nicht ausgeschöpft sei. Die Pastinake, dieses genügsame und günstig zu erzeugende Wurzelgemüse, sei so ein stiefmütterlich behandelter Kandidat. Da brauche es motivierte Köch*innen, die auch mal von herkömmlichen Rezepten abweichen.

„Unsere Motivation, mit der Gemeinschaftsverpflegung ein weiteres Standbein zu schaffen, ist auf jeden Fall groß“

Adresse

Weißensee 1, 16230 Chorin OT Brodowin

Produkte

Fleisch- und Wurstwaren, Kuh- und Ziegenmilchprodukte, Gemüse/Salate/Kräuter

Bezugsquellen

Großhandel, Einzelhandel, Direktbezug

Kontakt

033 362246

verwaltung@brodowin.de



Lan Bio Funghi

Das brandenburgische Unternehmen Lan Bio Funghi GmbH mit Sitz in Fehrbellin hat sich auf die Kultivierung von Pilzen spezialisiert. Ein Team aus 45 Mitarbeiter*innen kümmert sich um die Züchtung zweier kulinarischer Spezialitäten: der ursprünglich in asiatischen Ländern beheimatete Shiitakepilz und der im Mittelmeerraum vorkommende Kräuterseitling. Lan Bio Funghi arbeitet nach den Richtlinien des ökologischen Anbauverbandes BioPark und hat sich mittlerweile zum größten europäischen Produzenten exotischer Pilzsorten mit Bio-Zertifizierung entwickelt. Begonnen hat indes alles ganz klein: Im Jahr 1993 begannen die Gründer des Unternehmens, Chih-Jen Lan und dessen Ehefrau Hsiu-Hwa, in der Lüneburger Heide mit der Züchtung des Shiitakepilzes. Im Jahr 1997 zog der Betrieb zum heutigen Firmensitz nach Fehrbellin und begann dort zusätzlich mit der Zucht des Kräuterseitlings. Um beste Qualitäten zu garantieren, bleiben alle Produktionsschritte, vom Substrat bis zur Ernte, bei Lan Bio Funghi in einer Hand. Den Gründern ist wichtig, dass für die Produktion weder Zusatzstoffe noch Torf oder tierischer Dung verwendet werden. Zu den Kunden von Lan Bio Funghi zählen auch Großküchen, Gastronomie sowie der Obst- und Gemüsegroßhandel.

Die beiden Zuchtpilze Shiitake und Kräuterseitling sind in der Küche wahre Alleskönner. Die Mitarbeiter*innen von Lan Bio Funghi kommen auf Einladung gerne zu Besuch, um sich mit Köch*innen in der Gemeinschaftsverpflegung über die Verarbeitung und Verwendung der exotischen Pilze auszutauschen.



Adresse

Gewerbepark 16, 16833 Fehrbellin

Produkte

Shiitakepilze, Kräuterseitlinge

Bezugsquellen

Großhandel, Einzelhandel, Direktbezug

Kontakt

Gerhard Dannapel

033 932 614 435

gerhard.dannapel@lanbiofunghi.com

„Ziel ist es, so sorgsam wie möglich mit den zur Verfügung stehenden Ressourcen umzugehen und den ökologischen Fußabdruck so gering wie möglich zu halten“

Bio-Pioniere der Region: Verarbeitung

- 25 Bio-Bäckerei Beumer & Lutum**
- 26 Märkisches Landbrot**
- 27 BioBackHaus**
- 28 Endorphina**
- 29 Biomanufaktur Havelland**
- 30 Die Lobetaler Bio-Molkerei**
- 31 Die Gläserne Molkerei**
- 32 Geko Uckermärkische
Fruchthandelsgesellschaft mbH**
- 33 Milchmanufaktur Luisenhof**
- 35 Gut Hirschaue**



Bio-Bäckerei Beumer & Lutum

Hochqualitative Bio-Backwaren sind in der Hauptstadt zum Glück keine Seltenheit mehr. Ein Grund dafür ist das Berliner Bäckerei-Urgestein Beumer & Lutum GmbH.

Von Anfang an entwickelte die Bäckerei ein Sortiment, das sowohl Brote als auch Feinbackwaren enthält. Betriebsleiter Joachim Seidel hat schon früh begonnen, die Arbeitsweise der konventionellen Bäckereien zu hinterfragen. **„Wir backen ohne alles“**, fasst Ralf Meder, Bereichsleiter im Marketing, die geltenden Grundsätze des Betriebs zusammen: Die Arbeit mit traditionellen Rezepturen, ohne Backhilfsmittel und Zusatzstoffe, dafür aber mit ausreichend Zeit für die Backwaren und die Verwendung von ausschließlich biologischen und regionalen Rohstoffen. Jährlich werden 900 Tonnen Mehl in der Backstube verarbeitet. Sechs eigene Filialen betreibt die Bio-Bäckerei, produziert wird an zwei Standorten in Kreuzberg und Neukölln. Rund 160 verschiedene Produkte gibt es im Sortiment. Die Ware bleibt mit Ausnahme des Toastbrottes komplett in der Berliner Region und wird über die eigenen Filialen sowie an Gastronomie und Caterer vermarktet. **Den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung möchte die Bio-Bäckerei gerne ausbauen.** „Unsere Produktpalette ist so bunt wie die Berliner Bevölkerung. Von der klassischen belegten Stulle bis hin zur schwäbischen Seele ist für jeden etwas dabei“, sagt Betriebsleiter Seidel. Auch die Belieferung mit Bio-Aufbackwaren könnte für die Gemeinschaftsverpflegung interessant sein. „Die Produkte können in jeder Großküche im Konvektomaten aufgebakken werden. So kann sehr bedarfsgerecht gearbeitet werden.“ Gerne erörtert das Team der Bio-Bäckerei auch individuelle Wünsche und unterstützt dabei, mehr nachhaltige Produkte in die Gemeinschaftsverpflegung zu bringen.



Adresse

Cuvrystraße 22, 10997 Berlin

Produkte

Brot und Brötchen, süße und herzhaft
Backwaren, Kuchen, Toastbrot

Bezugsquellen

Eigene Verkaufsstellen, Lieferbäckerei,
Naturkosthandel

Kontakt

Karl Rosowski

0170 7839464

k.rosowski@beumer-lutum.de

Märkisches Landbrot

1981 kaufte der Kaufmann und heutige Geschäftsführer Joachim Weckmann die traditionelle Lieferbäckerei Märkisches Landbrot in Berlin-Neukölln. Im Jahr 1992 ließ er sich über den Verband Demeter biozertifizieren. Tagtäglich werden von den derzeit über sechzig Mitarbeitenden zwischen 6.000 und 9.000 Kilogramm Brot produziert. Einen entscheidenden Schlüssel für den Erfolg bildet bis heute die Regionalität. Ungefähr 90 Prozent des verarbeiteten Getreides stammt aus Berlin-Brandenburg. Die Demeter-Bäckerei setzt neben dem engen Kontakt zu den Bio-Landwirt*innen auf ein faires Miteinander. Das Korn für das Brot wird im eigenen Betrieb gemahlen und sofort verarbeitet. Eine frischere Verarbeitung von Mehl gibt es nicht. **Bezüglich der Gemeinschaftsverpflegung gibt es schon länger Kontakte: Viele Caterer sind Kunden, manche Kantinen, Kitas und auch das eine oder andere Hotel.** Besonders gern werden die Kastenbrote geschnitten bestellt. Diesen Service macht die firmeneigene Schneidemaschine möglich. Auf das Schneiden folgen das Pasteurisieren und Etikettieren. Fünf Tage beträgt im Durchschnitt dann das Mindesthaltbarkeitsdatum. Das Geheimnis liegt im anteiligen Röstbrot. Das wird fein gemahlen dem Teig beigegeben und transportiert viel Feuchtigkeit in das Brot. Dadurch bleibt es auf natürliche Weise frisch und trocknet nicht so schnell aus. Eine weitere Spezialität sind die Monats-Brote. Mehrmals im Jahr kreiert Märkisches Landbrot eine saisonale Neuheit. Im Januar ist es zum Beispiel ein Brot mit Roter Bete. Wer möchte, kann noch telefonisch bestellen und individuelle Wünsche äußern, seien es flexible Lieferzeiten oder spontane Großbestellungen. Auf dem jährlichen Treffen der Speiseplaner*innen, an dem Sabine Jansen (Vertriebsleitung) teilnimmt, hat sie stets ein Ohr an der Branche. Und was die Kapazitäten angeht: „Keine Sorge, wir können noch auf 14.000 Kilogramm pro Tag hochgehen.“

Zum Vergleich: Ein ausgewachsener Elefant wiegt 5.000 bis 6.000 Kilogramm.



Adresse

Bergiusstraße 36, 12057 Berlin

Produkte

Brot und Brötchen, Backwaren, Müsli und Crunchyprodukte, Kuchen

Bezugsquellen

Lieferbäckerei, Naturkosthandel

Kontakt

Sabine Jansen

0172 3983811



BioBackHaus

Die Historie des Unternehmens reicht bis in die 80er-Jahre, als Hans-Jürgen Leib das BackHaus in Berlin-Wilmersdorf gegründet hat. Mit den Jahren nahm die Zahl der Mitarbeitenden enorm zu, heute gehören rund 200 Angestellte zum Team. Rund 2.000 Tonnen Getreide verarbeitet das BioBackHaus jährlich. Es wird direkt bei den erzeugenden Höfen gekauft und an eine Lohnmühle geliefert, die daraus das Mehl in der gewünschten Qualität mahlt. Das Getreide stammt überwiegend aus der Uckermark, der "Getreidekammer" vor den Toren Berlins. Das BioBackHaus hat eine Zutat, die bei all seinen Produkten eine zentrale Rolle spielt: Zeit. Geschäftsführer Tony Müller begründet es so: „Zeit kann man nicht ersetzen. Nicht durch Zusatzstoffe oder Backmittel. Denn Zeit sorgt für Geschmack.“ Deshalb ruhen die Teige teilweise bis zu 48 Stunden, bevor sie zu Broten sowie Brötchen geformt und in die Öfen geschoben werden. Und da kommt einiges zusammen: Im Schnitt verlassen 50.000 Backwaren die Backstube im havelländischen Wustermark. Die spezifischen Anforderungen von Küchen der Gemeinschaftsverpflegung wären für das BioBackHaus gut umsetzbar. Notwendig ist hierfür ein gegenseitiger Austausch: Sie müssen wissen, was die Köch*innen benötigen. „Wir sehen uns klar als Frischebäcker. Aber wenn es entsprechende Kundenwünsche gibt, können wir auch im TK-Bereich Produkte anbieten“, ergänzt Müller. Im Hinblick auf die Zusammenarbeit sind sie beim BioBackHaus zuversichtlich: „Wie bei den langjährigen Partnerschaften mit unseren Getreidebauern, Müllern und Mitarbeitenden ist uns auch mit den Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung an einer dauerhaften Kooperation gelegen“, betont Verkaufsleiterin Heike Klann. „Dann können wir zusammen genau die Produkte ermitteln und gegebenenfalls entwickeln, die gebraucht werden. Täglich mehrere Hundert oder Tausend Tischgäste zufriedenzustellen, ist natürlich eine Herausforderung“, ergänzt sie.

Adresse

Leipziger Straße 2, 14641 Wustermark

Produkte

Brot und Brötchen, Backwaren, Kuchen, Quiche

Bezugsquellen

Eigenes Filialnetz, Lieferbäckerei, Wiederverkäufer

Kontakt

Heike Klann

0173 6009542

klann@das-biobackhaus.de



Endorphina

Wenn sich in Berlin-Neukölln vor Sonnenaufgang noch die Nachtschwärmer in den Straßen tummeln, startet das Lieferfahrzeug von Endorphina schon mit seinen Touren durch die Stadt. Bis 3:30 Uhr ist in der Backstube im Hinterhof die Arbeit des Tages erledigt, ab 5 Uhr werden die Hotels der Hauptstadt mit frischem Backwerk beglückt. Dass die butterweichen Croissants, knusprigen Ciabattas oder duftenden Brötchen jede Menge Endorphine, also Glückshormone, und damit gute Laune auslösen, kann garantiert werden. Der Name, den sich Katharina Rottmann für ihr Unternehmen ausgesucht hat, kommt schließlich nicht von ungefähr.

Zum Team gehören über 25 Menschen aus zehn Nationen, davon haben einige für den Beruf ungewöhnliche Lebenswege sowie Vorgeschichten, und auch Geflüchtete finden bei Endorphina ihren Platz. Bei ihren Geschäftsbeziehungen setzt Katharina Rottmann ebenfalls auf Partnerschaften auf Augenhöhe. Beispielhaft sei das Mehl genannt. Das bezieht sie von Anfang an von Paulicks Mühle, einem Familienbetrieb aus dem Spreewald. Hoch sind auch die Ansprüche an die Qualität der Produkte. Der Gedanke dahinter: Ähnlich wie beim Bio Bauern, der es auch schafft, ohne Pestizide und künstliche Stickstoffdünger seine Felder zu bewirtschaften, sieht es die Bäckerei als ihre Pflicht an, diese Qualität und Arbeitsweise in ihrem Betrieb fortzuführen. Die Sauerteigbrote werden ohne künstliche Zusatzstoffe und ohne Hefe gebacken. Das ist nicht ohne, wenn am Ende trotzdem die Brotkrume schön weich und ein gutes Volumen da sein soll. **Durch den Verzicht auf das Backmittel ist das Brot aber leichter bekömmlich und enthält mehr Nährstoffe.** Und damit der Kreislaufgedanke konsequent weitergedacht wird, landet altes Brot in den Schweinetrögen eines regionalen Landwirts. „Guter Ansatz, ich bin dabei“, ist die Reaktion von Katharina Rottmann, als sie von der Idee der Kantine Zukunft erfährt. Für sie sind Bio-Lebensmittel tatsächlich nur dann wirklich nachhaltig, wenn sie aus einem regionalen Anbau stammen und nicht unzählige Transportkilometer hinter sich haben. Mit Kindergärten, Schulen und Kinderläden der Neuköllner Nachbarschaft ist die Bäckerei bereits verbandelt.



Adresse

Elsenstraße 52, 12059 Berlin

Produkte

Brot, Brötchen und feinere Backwaren

Bezugsquellen

Eigene Logistik, Direktvermarktung

Kontakt

Katharina Rottmann

0179 7302850

katharina.rottmann@endorphina.de





Biomanufaktur Havelland

In Velten, direkt vor den Toren Berlins, hat die Biomanufaktur Havelland ihren Sitz. **Als größter Verarbeiter von Bio-Fleisch in der Region blickt die Manufaktur in ihrer nur siebenjährigen Existenz auf ein erstaunliches Wachstum zurück.** Die Biomanufaktur legt Wert auf eine hohe Fleischqualität und eine handwerkliche Verarbeitung. Die in Velten verarbeiteten Rinder, Schweine und Lämmer wachsen fast ausschließlich auf Bio-Betrieben in Brandenburg oder den angrenzenden Landkreisen heran. Hohe Tierwohlstandards, Regionalität und Bio-Qualität sind drei wichtige Prinzipien der Biomanufaktur. Der Großteil der Produkte wird an Berliner Bio-Supermärkte vermarktet, aber auch mit der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung arbeitet die Biomanufaktur zusammen. Sie beliefern das Studentenwerk Frankfurt (Oder), die Kantine der taz oder auch das GLG Klinikum im Barnim. Gerne möchte Geschäftsführer Thomas Schubert die Zusammenarbeit mit der Berliner Gemeinschaftsverpflegung noch ausbauen. „Als kleine Manufaktur sind wir in der Lage, auf individuelle Wünsche einzugehen. Ab 60 Kilogramm Wurst können wir zum Beispiel für Kantinen eigene, speziell gewürzte Würste herstellen“, erklärt der passionierte Metzgermeister. Schubert freut sich über das zunehmende Interesse aus größeren Küchen an den Produkten der Biomanufaktur. **Dass das Verständnis für die Qualität, den Geschmack und die Herkunft der Produkte in Großküchen wie Kantinen ankommt und von dort an möglichst viele Menschen weitervermittelt wird, das wünscht sich Geschäftsführer Thomas Schubert.**



Adresse

Havelring 17, 16727 Velten, Deutschland

Produkte

Bio-Fleisch- und Wurstwaren

Bezugsquellen

Direktbelieferung, Großhandel,
Einzelhandel

Kontakt

Henry Borchardt

0172 9434770

h.borchardt@biomanufaktur-havelland.de

Lobetaler Bio-Molkerei

(Hoffnungstaler Werkstätten gGmbH)

Mitten auf einer grünen Wiese im Barnim, nur rund 30 km nördlich von Berlin Mitte, entstand 2010 die Lobetaler Bio-Molkerei. „Damals gab es nichts. Wir hatten keine Marke, keine Vertriebswege – rein gar nichts“, erinnert sich Reinhard Manger, Betriebsleiter der Lobetaler Bio-Molkerei. Aber was sie hatten, war reichlich Bio-Milch. Lobetaler ist aber vielmehr als nur Bio- und Naturland zertifiziert. Die Molkerei ist gesamtbetrieblich gesehen dreifach nachhaltig: sozial, regional und eben ökologisch. „Regional“ bedeutet für die Lobetaler, dass alle weißen Zutaten (Milch) zu 100 Prozent aus Brandenburg kommen und in Brandenburg verarbeitet werden. Die roten Beerenfrüchte für die Fruchtyoghurts werden aus Norddeutschland bezogen. „Sozial“ heißt hier, dass Menschen mit und ohne Behinderung im Unternehmen gemeinsam arbeiten. Die Beschäftigten nach ihren Fähigkeiten in das Arbeitsleben einzubinden, ist ein wichtiges Kernanliegen des Unternehmens.

Der Vertrieb der Molkereiprodukte beruht auf zwei Säulen: **60 Prozent der verarbeiteten Bio-Milchprodukte werden an den regionalen LEH und 40 Prozent an die Gemeinschaftsverpflegung geliefert.** Alle Produkte der Bio-Molkerei werden auch im Großgebäude (Schlauchbeutel oder Eimer) vertrieben und sind so problemlos in Kantinen einsetzbar. **Die Vertriebsausrichtung auf die Gemeinschaftsverpflegung ist richtig und soll in den nächsten Jahren weiter ausgebaut werden.** Gerne würde Manger Molkereiführungen geben, mit anschließendem Gegenbesuch in den Kantinen. Einen Austausch dieser Art findet er wichtig, auch um zu zeigen, wo die Milchprodukte herkommen und wie sie verarbeitet werden.



Adresse

Sydower Feld 1, 16359 Biesenthal

Produkte

Milch, Natur- und Fruchtyoghurt, Butter, Buttermilch, verschiedene Käse

Bezugsquellen

Großhandel, Einzelhandel, Direktbezug

Kontakt

Reinhard Manger

0172 4228270

r.manger@lobetal.de



„Wir wollen gerne noch enger mit den Akteuren der Berliner Gemeinschaftsverpflegung zusammenarbeiten“

Die Gläserne Molkerei

Auf Initiative regionaler Bio-Landwirt*innen wurde in 2001 die Gläserne Molkerei gegründet. Beheimatet am Rande des Spreewaldes setzt die Gläserne Molkerei von Beginn an auf Bio. Dabei stehen Genuss und Natürlichkeit immer im Mittelpunkt. Für die genussvollen, hochwertigen Produkte wird ausschließlich Bio-Milch von Partnerhöfen aus der Region verwendet. Auf diese Weise wird die regionale Infrastruktur unterstützt, die ökologische Bewirtschaftung der Flächen gestärkt und Arbeitsplätze in der Region geschaffen.

Eine vertrauensvolle Zusammenarbeit wird bei der Gläsernen Molkerei großgeschrieben. Regelmäßig werden die Landwirte auf ihren Höfen besucht. **Eine enge Zusammenarbeit ist für eine langjährige Partnerschaft essenziell.** Dabei werden bei der Gläsernen Molkerei eigene Standards zum Wohl der Tiere gesetzt. **Alle Kühe bekommen besonders viel Weidegang** – durchschnittlich kommen sie an 220 Tagen im Jahr für täglich zwölf Stunden auf die Weide. Zudem lebt keine einzige Kuh in Anbindehaltung.

Die Biobauern der Gläsernen Molkerei lieben ihre Arbeit und ihre Kühe. Viele halten alte und vom Aussterben bedrohte Rinderrassen. Andere engagieren sich für horntragende Kühe oder für eine kuhgebundene Kälberaufzucht. Auf diese Weise sorgen sie für einen lebenswerten Planeten und eine intakte Umwelt. Sie pflanzen Hecken und pflegen die Landschaft und bringen so mit ihren extensiv bewirtschafteten Wiesen sowie Weiden oder ihren Getreideäckern voller Mohn und Kornblume die Natur zum Blühen.

Die Produktvielfalt der Gläsernen Molkerei ist breit gefächert. Von Trinkmilch, Butter, Joghurt, Buttermilch bis hin zu Käse ist für jeden Geschmack etwas dabei. Erst im Oktober 2021 wurde der neue Protein-Joghurt gelauncht. Weitere Innovationen sind in Planung. Neben den Produkten, die vor allem für den Einzelhandel hergestellt werden, gibt es auch für Kantinenküchen und andere Großverbraucher passende Gebindegrößen, z. B. bis zu 25 Kilogramm Bio-Süßrahmbutterblöcke, Bio-Magermilchpulver, Bio-Vollmilchpulver und Bio-Joghurt.

Adresse

Molkereistraße 1, 15748 Münchehofe

Produkte

Milch, Natur- und Fruchtojoghurt, Butter, Buttermilch, verschiedene Käse

Bezugsquellen

Großhandel, Einzelhandel, Direktbezug

Kontakt

033 76020770

info@glaeserne-molkerei.de

Als Heumilch wird die Milch von Kühen bezeichnet, die vorwiegend auf der Weide gehalten werden.



Geko Uckermärkische Frucht- handelsgesellschaft mbH

Die GEKO Uckermärkische Fruchthandels GmbH beschreibt sich selbst als „Versorger von Großküchen, Caterern, Restaurants und Lebensmittelhändlern“. In über 25 Jahren Firmengeschichte hat die GEKO, mit Sitz im uckermärkischen Templin, ein Logistiknetzwerk aufgebaut, dass sich über vier Bundesländer erstreckt.

Neben dem Vertrieb von Rohware und verarbeiteten Frischeprodukten hat GEKO zudem einen für größere Küchen wichtigen Betriebszweig aufgebaut. **Die Firma betreibt einen Verarbeitungsbetrieb mit eigener Schälanlage. Seit 2019 ist der Schälbetrieb des Templiner Unternehmens biozertifiziert.** Rund 2.500 Tonnen Kartoffeln werden im Jahr in der Anlage geschält. Davon sind aktuell zehn Prozent Bio-Ware, Tendenz steigend. „Der Anteil an bioregionalen Kartoffeln wächst“, sagt Robert Franke, Betriebsleiter des GEKO-Verarbeitungsbetriebs. Neben Bio-Kartoffeln werden in Templin momentan auch Möhren, Zwiebeln, Kürbis sowie Weiß- und Rotkohl in Bioqualität verarbeitet. Noch übersteigen die Produktionskapazitäten von verarbeitetem Bio-Gemüse die Nachfrage aus der Gemeinschaftsverpflegung, erklärt Rainer Hecht, der Leiter der beiden Niederlassungen in Berlin und Müncheberg. **Das Unternehmen sei also offen für die Zusammenarbeit mit regionalen Küchen, und macht sich dafür stark, dass mehr Bio-Produkte in Großküchen eingesetzt werden.** Alle Produkte sind auf die Bedarfe in Großküchen ausgerichtet, zudem kann die Vorverarbeitung des frischen Gemüses auch auf individuelle Kundenwünsche angepasst werden. „Die Produktion ist jederzeit flexibel und kann neue Arbeitsprozesse schnell und effizient umsetzen“, so Franke. Das bedeutet beispielsweise eine große Flexibilität bei Herkunft, Qualität oder Gebindegröße. Auch wenn das bei Kleinstbestellungen bedeuten kann, dass noch ganz individuell in Handarbeit verarbeitet wird. „Da steckt dann richtig Liebe drin“, so der Betriebsleiter.

Adresse

Kreuzkruger Straße 30, 17268 Templin,
OT Herzfelde

Produkte

Obst und -Gemüse inkl. TK, Molkereiprodukte, Convenienceprodukte, Frischeartikel aus Eigenproduktion

Bezugsquellen

Regionale Erzeuger, Eigenproduktion, Großhandel

Kontakt

Rainer Hecht
033 424 22 810
berlin@geko-frucht.de

Milchmanufaktur Luisenhof

Wer sich der Milchmanufaktur Luisenhof in Velten nähert, kann schon von Weitem erahnen, dass sich hinter der modernen silbergrauen Fassade eine ebenso moderne Produktionsanlage verbirgt. Was nicht verwundert, schließlich brachte das Dreiergespann der Geschäftsführung – Hubert Böhmann, seine Tochter Dr. Kirsten Böhmann und Michael Müller – viel Erfahrung in die Betriebsgründung ein. Vorher hatten sie erfolgreich die Gläserne Molkerei mit ihren Standorten in Münchehofe und Dechow etabliert, nach deren Verkauf wagten sie sich gemeinsam an etwas Neues. So wurde 2019 mit der Luisenhof Milchmanufaktur eine weitere regionale Bio-Molkerei eröffnet, dieses Mal am nordwestlichen Berliner Stadtrand. In Velten wird seitdem die Bio-Milch von Kuh, Ziege und Schaf verarbeitet. Die Tiere stehen rund 200 Kilometer weiter nördlich auf dem betriebseigenen Hof im mecklenburg-vorpommerschen Wiebendorf sowie bei Landwirt*innen im Berliner Umland.

Generell gilt, dass alle Produkte in allen Größen und Mengen, wie sie die Gemeinschaftsverpflegung benötigt, abgepackt werden können. Extra für den Großhandel wird der Hirtenkäse angeboten. Auch die Süßrahmbutter gibt es in passenden Dimensionen: in zehn Kilogramm schweren Blöcken. **Die Zusammenarbeit mit der Berliner Gemeinschaftsverpflegung ist schon angelaufen:** Ein Berliner Schulcaterer wird von der Molkerei mit Bio-Butter, -Milch und -Joghurt beliefert. Gesprächen mit Kantinenmitarbeitenden steht Michael Müller sehr aufgeschlossen gegenüber. Gern möchte er sich mit Köch*innen über die Produktvielfalt und Herkunft der Angebote der Luisenhof Milchmanufaktur austauschen.



Adresse

Parkallee 1, 16727 Velten

Produkte

Milch, Käse und andere Molkereiprodukte aus Schafs-, Ziegen- sowie Kuhmilch

Bezugsquellen

Verkauf ab Werk, Großhandel, Einzelhandel, Direktbezug

Kontakt

Michael Müller

033 042443117

info@milchmanufaktur.berlin





Gut Hirschaue

„Eine gute Haltung und stressfreie Schlachtung sind essenziell für aromatische Fleisch- und Wurstprodukte“, ist sich Henrik Staar sicher. Der studierte Landwirt weiß, wovon er spricht: Gemeinsam mit seinem Bruder Michael betreibt er in Birkholz (Oder-Spree) Deutschlands größtes biozertifiziertes Wildtiergehege. Auf 200 Hektar – was etwa 280 Fußballfeldern entspricht – leben rund 1.000 Dam- und Rothirsche, Mufflons und Märkische Sattelschweine. Den Bio-Betrieb hatte ihr Vater Helmut Staar im Jahr 1992 gegründet. Dem Bio-Gedanken war die gesamte Familie schon immer verbunden. „Irgendwann kam der Zeitpunkt, an dem mir klar geworden ist, dass höher, schneller, weiter nicht immer zielführend ist“, erinnert sich Henrik. Der Grundsatz von Hirschaue ist es, dass die Dam- und Rothirsche ganzjährig von den hofeigenen Flächen ernährt werden – nicht immer einfach bei dem sandigen und trockenen Brandenburger Boden. Die Futtermengen regulieren die Anzahl der Tiere. Wenn in trockenen Sommern weniger wächst, hat die hofeigene Verarbeitung mehr zu tun. Im Winter wird zusätzlich Heu aus der eigenen Ernte verfüttert. Nach anderthalb Jahren auf dem Gut Hirschaue werden die Kälber im Gehege durch einen Weideschuss erlegt und direkt in der hofeigenen Fleischverarbeitung zerlegt sowie verwurstet. Dem sonst üblichen Stress, wie durch eine Treibjagd oder lange Lebendtransporte zum Schlachter verursacht, sind die Tiere nicht ausgesetzt. Das spiegelt sich in der Qualität des Fleisches wider. Auf die Frage, ob sich Henrik Staar neue Absatzwege vorstellen könne, muss er schmunzeln und gesteht: „Im Prinzip haben wir mehr Nachfrage als Angebot. Eine Kooperation, beispielsweise mit einer Kantine durch einzelne ausgewählte Produkte, wäre aber durchaus äußerst interessant für den Betrieb.“ Denkbar sind für ihn unter anderem die Belieferung mit Hirschbratwurst, Hirschhaxe oder küchenfertigem Hirschrollbraten. Dabei sollten die Wildprodukte seiner Meinung nach in einer Kantine als etwas Besonderes eingesetzt und im Rahmen einer Aktion, wie einer Wild-Themenwoche, gut beworben werden.



Adresse

An der Hirschaue 2, 15848 Ritz-Neuendorf OT Birkholz

Produkte

Wildbratwurst, Wildbouletten, Wildwurstwaren, Wildfleischteile

Bezugsquellen

Hofladen, externer Lieferservice, Lebensmitteleinzelhandel

Kontakt

Henrik Staar
033 66152790
info@gut-hirschaue.de





Beschaffung von regionalen Bio-Produkten

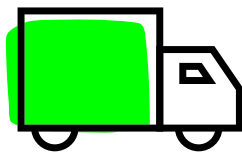
Bis hierhin haben Sie viele Hintergründe und Informationen zu biologischer Produktion sowie Regionalität gehört und spannende Bio-Betriebe der Region Berlin-Brandenburg kennengelernt. Ab jetzt wird es richtig praktisch. Auf den folgenden Seiten geht es darum, wie die regionalen Bio-Produkte in die Küchen und auf die Teller der Tischgäste kommen. Es geht um konkrete Tipps zum Einsatz der regionalen Bio-Produkte in den Kantinen und welche Bezugsquellen den Großküchen der Stadt offenstehen.

Tipps für den Einsatz in der Großküche



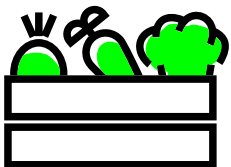
Tipp 1

Definition von Region: Bevor regionale Produkte ihren Weg in die Küche finden können, ist es sinnvoll, eine eigene Definition von Regionalität festzulegen. Sollen regionale Produkte nur aus Berlin/Brandenburg kommen oder bezieht der Regionalbegriff auch umliegende Bundesländer und Nachbarstaaten ein? Im zweiten Schritt ist es sinnvoll, mit den vorhandenen Lieferanten zu sprechen und eine Abfrage zu machen, welche Produkte aus der ausgewählten Region bezogen werden können.



Tipp 2

Erweiterung des Lieferanten-Netzwerkes: Um den Einkauf regionaler auszurichten, ist es meist notwendig, das eigene Lieferantennetzwerk der Küche auszuweiten und sich einen lokal vernetzten Partner zu suchen, der Ware von regionalen Bio-Betrieben anbieten kann. In der Händlerliste auf S. 42–59 gibt es eine Übersicht, welche Bio-Produkte bei den verschiedenen Händler aus der Region Berlin-Brandenburg bezogen werden können.



Tipp 3

Beschaffung von bioregionalem Obst, Gemüse & Fleisch: Die Region Berlin-Brandenburg hat eine klare Schwachstelle, was regionales Bio-Obst und -Gemüse sowie verarbeitete Bio-Fleischprodukte angeht. Für Großküchen wird es daher notwendig, ihr regionales Obst- und Gemüse auch aus anderen Bundesländern zu beziehen. Wenn der Einkauf möglichst regional bleiben soll, bietet sich vor allem Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Sachsen-Anhalt und Sachsen an.



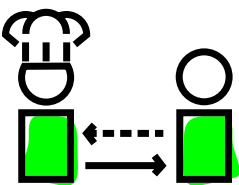
Tipp 4

Halten Sie Ausschau nach dem Logo „fair & regional“: Das Logo „fair & regional“ wurde vom Märkischen Wirtschaftsverbund e. V. entwickelt, um regionale Bio-Wertschöpfungsketten und Bauern aus der Region Brandenburg zu fördern. In dem Verbund arbeiten Berliner und Brandenburger Bio-Unternehmen zusammen, um mehr ökologische Lebensmittel aus der Region in Berlin anzubieten.

Das Logo steht für:

- Produkte, die nach den strengen Richtlinien der Öko-Anbauverbände Bioland, Naturland oder Demeter hergestellt wurden, nicht nach dem niedrigeren EU-Bio-Standard.
- Produkte, deren Hauptzutat zu 100 Prozent aus der Region und von „fair & regional“-Mitgliedsbetrieben stammt, die lokal erzeugen sowie verarbeiten.

Produkte mit dem Label „fair & regional“ sind für Großküchen z. B. über den Lieferanten „Terra Naturkost“ zu beziehen.



Tipp 5

Kommunikation zum Gast: Regionale Bio-Produkte sind für viele Gäste ein gutes und überzeugendes Kaufargument. Da es aber eine mangelnde Versorgungssituation für manche regionale Bio-Produkte gibt, ist ein ausschließlich regionaler Einkauf für Großküchen nicht realisierbar. Es empfiehlt sich daher den Gästen gegenüber ehrlich zu kommunizieren, welche konkreten Produkte aus der Region kommen.

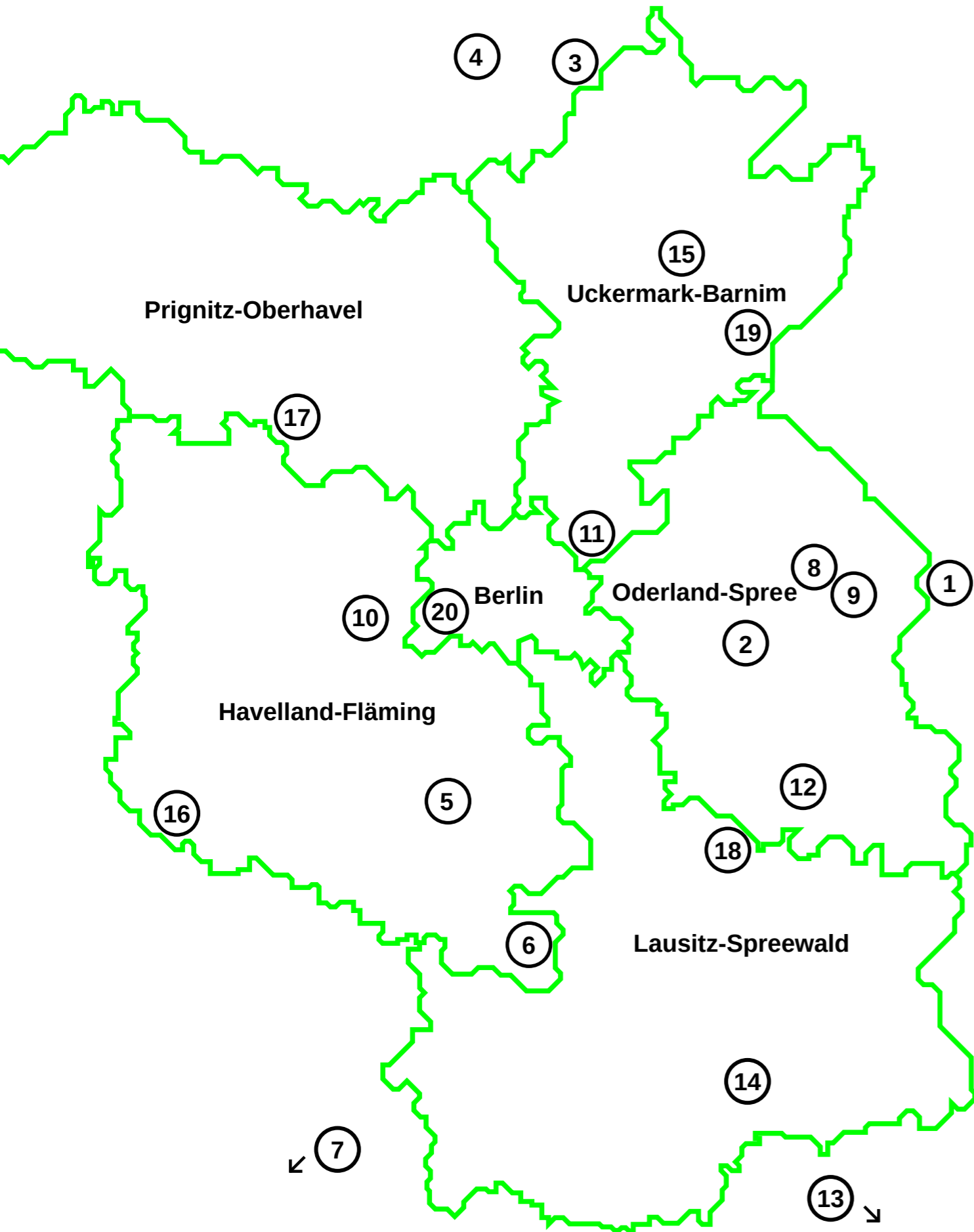
Großhändler

Betriebsbezeichnung	Gesamtartikel Food	Bio-Quote Sortiment	Bio-Artikel Großgebände	Bio-Artikel Anbruch	Bio-Artikel Herkunft Berlin-Brandenburg	Rabatte für Kitas, Schulen, gGmbHs	Kontaktpersonen
bioFrische	200	100,00 %	O&G	Nein	Keine Angabe	Nein	Herr Sascha Edenharter Tel.: 030 78892536 E-Mail: info@biofrische.de
Deutsche See	2.000	< 5,00 %	O&G, Fleisch, Fisch	Nein	Nein	Nein	Herr Volker Leschke Tel.: 030 3960030 E-Mail: volker.leschke@deutscheesee.de
Edert Bio Fleisch	200	100,00 %	Fleisch	Fleisch	Fleisch	Nein	Herr Thore Edert Tel.: 030 54461886 E-Mail: thore@edert.de
EPOS Bio Partner Süd GmbH	14.000	100,00 %	O&G, Fleisch, Fisch, Mopro, Trocken, Getränke	Nein	O&G, Fleisch, Fisch, Mopro, Trocken, Getränke	Ja	Herr Sebastian Funk Tel.: 089 909019117 E-Mail: verkaufsleitung@bio-partner.de
FDB Frischdienst Berlin	3.500	< 5,00 %	Fleisch, Mopro, Trocken	Mopro, Trocken	Fleisch, Mopro	Ja	Herr Reiko Jeworutzki Tel.: 030 39000511 E-Mail: reiko.jeworutzki@frischdienst-berlin.de
Fruit 4 you sd	1.000	35,00 %	O&G, Fleisch, Mopro, Trocken	Nein	O&G, Fleisch, Mopro	Ja	Frau Sabine Degenhardt Tel.: 030 39408525 E-Mail: info@fruit-4-you.de
GEKO Berlin	2.000	30,00 %	O&G, Fleisch, Fisch, Mopro, Trocken	Nein	O&G, Fleisch, Mopro	Keine Angabe	Herr Rainer Hecht Tel.: 03342 422810 E-Mail: berlin@geko-frucht.de
Gladrow	5.000	20,00 %	O&G, Mopro, Trocken	O&G, Fleisch, Mopro, Trocken, Getränke	O&G, Fleisch, Mopro	Ja	Herr Uwe Gladrow Tel.: 0176 12542150 E-Mail: info@gladrow-online.com

Betriebsbezeichnung	Gesamtartikel Food	Bio-Quote Sortiment	Bio-Artikel Großgebände	Bio-Artikel Anbruch	Bio-Artikel Herkunft Berlin-Brandenburg	Rabatte für Kitas, Schulen, gGmbHs	Kontaktpersonen
Hamberger	30.000	< 5,00 %	O&G, Mopro, Trocken, Getränke	Mopro, Trocken, Getränke	Mopro	Nein	Herr Schiermacher Tel.: 030 772050200 E-Mail: lieferservice-berlin@hamberger-cc.de
Logisch Bio	2.300	100,00 %	O&G, Mopro, Trocken, Getränke	Mopro, Trocken, Getränke	O&G, Fleisch, Mopro, Trocken, Getränke	Ja	Herr Ansgar Hildebrand Tel.: 030 68895611 E-Mail: naturkost@logisch-bio.de
Märkische Kiste	k.A.	100,00 %	O&G, Mopro, Trocken	O&G, Fleisch, Trocken	O&G, Fleisch, Mopro, Trocken, Getränke	Ja	Frau Christine Büttner Tel.: 030 23322270 E-Mail: kontakt@maerkischekiste.de
Metro Deutschland	73.393	< 5,00 %	O&G, Fleisch, Fisch, Mopro, Trocken, Getränke	Nein	O&G, Fleisch, Fisch, Mopro, Trocken, Getränke	Ja	Herr Daniel Klandt Tel.: 0151 15113175 E-Mail: daniel.klandt@metro.de
Plattform 2020 für gute Lebensmittel	1.000	95,00 %	O&G, Fleisch, Mopro, Trocken, Getränke	O&G, Fleisch, Mopro, Trocken, Getränke	O&G, Fleisch, Mopro, Trocken, Getränke	Ja	Frau Pia Linde Tel.: 030 69532700 E-Mail: bestellung2020@plattform.berlin
Q-Regio	1.000	7,00 %	Nein	Mopro, Trocken, Getränke	Mopro, Trocken, Getränke	Nein	Frau Nancy Dräger Tel.: 0397 40299069 E-Mail: draeger@q-regio.de
Querfeld	50	100,00 %	O&G	Nein	O&G	Ja	Frau Linda Reichelt Tel.: 030 340603470 E-Mail: linda@querfeld.bio
Recke Fleischwaren	2.500	< 5,00 %	Fleisch	Fleisch	Fleisch	Nein	Herr Torsten Puhle Tel.: 030 39603177 E-Mail: puhle@recke-fleischwaren.de
Salomon	3.000	< 10,00 %	Fleisch	Fleisch	Fleisch	Nein	Herr Dennis Salomon Tel.: 030 39747560 E-Mail: info@salomon-ag.de

Betriebsbezeichnung	Gesamtartikel Food	Bio-Quote Sortiment	Bio-Artikel Großgebände	Bio-Artikel Anbruch	Bio-Artikel Herkunft Berlin-Brandenburg	Rabatte für Kinas, Schulen, gGmbHs	Kontaktpersonen
Terra Naturkost	12.000	100 %	O&G, Fleisch, Fisch, Mopro, Trocken, Getränke	Nein	O&G, Fleisch, Mopro, Trocken, Getränke	Ja	Herr Robert Klinge Tel.: 030 639993-701 E-Mail: r.klinge@terra-natur.de
Transgourmet Deutschland	20.000	< 10,00 %	O&G, Fleisch, Fisch, Mopro, Trocken, Getränke	Nein	O&G, Mopro, Getränke	Ja	Tel.: 030 54683220 E-Mail: bestellung-berlin@ auftrag.transgourmet.de
Weihe	7.000	< 5,00 %	O&G, Fleisch, Mopro, Trocken, Getränke	Fleisch, Mopro	O&G, Mopro	Keine Angabe	Herr Oliver Galetzki Tel.: 030 398900 E-Mail: vertrieb@weihe.de

Erzeugungsbetriebe der Region



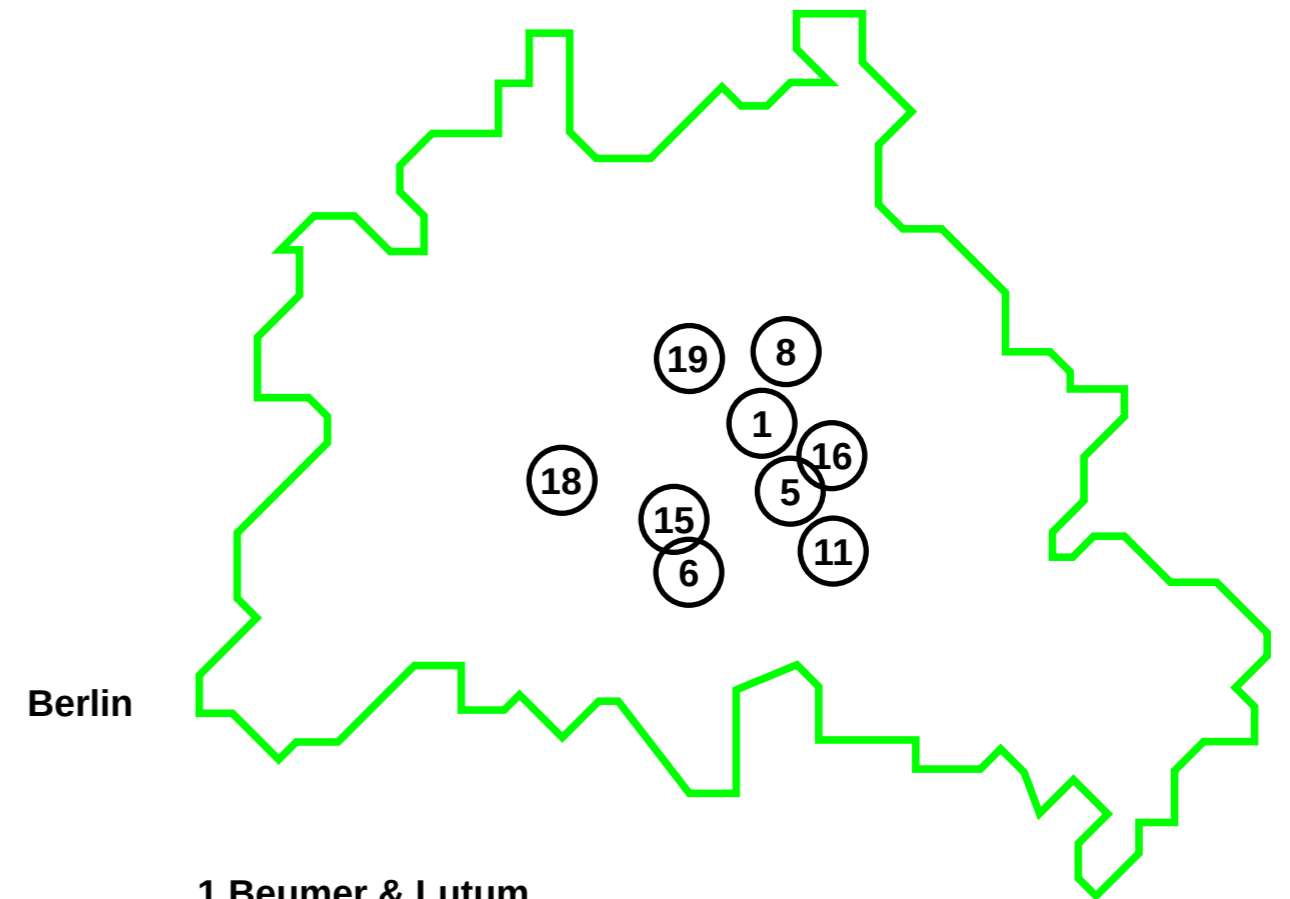
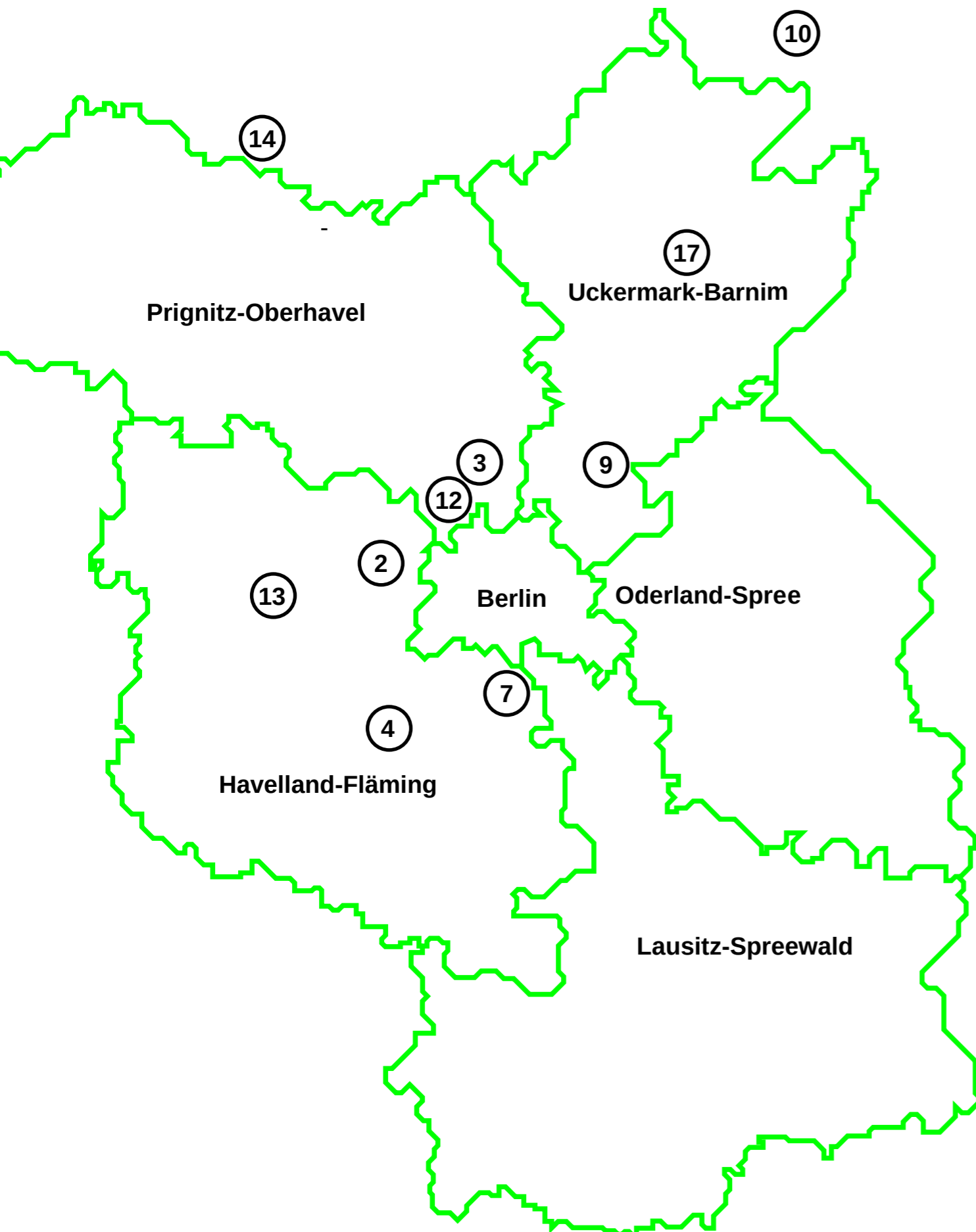
- 1 Bauernhof Erz
- 2 Beerfelder Hof
- 3 Bio-Alpakaland
- 4 Bio-Gärtnerei Watzkendorf
- 5 Bio Hof Klass
- 6 Biohof Schöneiche
- 7 Biohof Voigt
- 8 Biolandhof Zielke
- 9 Birkscher Biohof
- 10 Döberitzer Heide Galloways
- 11 Gärtnerinnenhof Blumberg
- 12 Gut Hirschaue
- 13 Gut Krauscha
- 14 Gut Ogrosen
- 15 Gut Peetzig
- 16 Gut Schmerwitz
- 17 Lan Bio Funghi Land
- 18 Landgut Pretschen
- 19 Landwirtschaftsbetrieb Stolze Kuh
- 20 SpeiseGut

Informationen zum Angebot der Erzeugungsbetriebe

<u>Betriebsbezeichnung</u>	<u>EU-Bio und/oder Anbauverband</u>	<u>Interessantes Sortiment für AHV</u>	<u>Vertrieb über Großhändler</u>	<u>Eigene Logistik</u>	<u>Kontaktpersonen</u>
Bauernhof Erz	EU-Bio, Biokreis	Kürbis, Zucchini	Geko, Transgourmet	Ja	Herr Johannes Erz E-Mail: bauernhof.erp@gmx.de
Beerfelder Hof	Naturland	Kartoffeln	Terra Naturkost	Nein	Herr Johann Gerdes E-Mail: beerfelderhof@gmail.com
Bio-Alpakaland	Demeter	Kartoffeln, Möhren, Knollensellerie, Stangensellerie, Zucchini	Keine Angabe	Ja	Herr Daniel Riesener Tel.: 0176 44576919 E-Mail: info@bio-alpakaland.de
Bio-Gärtnerei Watzkendorf	Bioland	Salate, Gurken, Tomaten, Kohl, Rote Bete, Mangold, Zucchini, Kürbis, Knollensellerie, Porree u. v. m.	Terra Naturkost	Ja	Frau Sabine Kabath Tel.: 039826 12365 E-Mail: sabine.kabath@bio-watzkendorf.de
Bio Hof Klass	EU-Bio, Bioland	Kartoffeln	Keine Angabe	Ja	Herr Sebastian Klass Tel.: 0163 6853734 E-Mail: sebastian.klass@posteo.de
Biohof Schöneiche	EU-Bio, Naturland	Kartoffeln	Keine Angabe	Ja	Herr Frehn Tel.: 035452 15721 E-Mail: frehn@gmx.net
Biolandhof Voigt	Demeter	Eier, Kartoffeln, Suppenhühner	Nein	Ja	Herr Torsten Voigt Tel.: 0173 6437583 E-Mail: kontakt@biohof.de
Biolandhof Zielke	Bioland	Kartoffeln, Wurzelgemüse, Porree, Kürbis, Kräuter u. v. m.	Midgard	Ja	Familie Zielke Tel.: 033477 4405 E-Mail: biolandhof-zielke@gmx.de
Birkscher Biohof	Biokreis	Suppenhühner	Nein	Ja	Herr Karsten Bünz Tel.: 033 46844281 E-Mail: k.buenz@birkscher-biohof.de
Döberitzer Heide Galloways	Bioland	Rindfleisch	Nein	Keine Angabe	Frau Anne Querhammer Tel.: 033 20850884 E-Mail: querhammer@t-online.de

Betriebsbezeichnung	EU-Bio und/oder Anbauverband	Interessantes Sortiment für AHV	Vertrieb über Großhändler	Eigene Logistik	Kontaktpersonen
Gärtnerinnenhof Blumberg	EU-Bio	Salate	Nein	Ja	Frau Maria Natt Tel.: 0173 8764035 E-Mail: post@gaertnerinnen.de
Gut Hirschaue	Bioland	Hirschhaxe, Hirschbratwurst, Hirschrollbraten, Hirschbratwurst, Wildboulette	dennree	Ja	Herr Henrik Staar Tel.: 03366 152790 E-Mail: info@gut-hirschaue.de
Gut Krauscha	Bioland	Eier, Äpfel	Terra Naturkost, Naturkost Erfurt	Ja	Frau Sella Mevert Tel.: 035825 899030 E-Mail: info@gut-krauscha.de
Gut Ogrosen	Demeter	Käse, Milch, Joghurt, Fleisch, Wurstwaren	Nein	Nein	Herr Lucas Lütke-Schwienhorst Tel.: 035436 218 E-Mail: info@gut-ogrosen.de
Gut Peetzig	Demeter	Rindfleisch, Rindswurst, Roggenkörner, Dinkelkörner, Hanfkörner, Hanföl	Nein	Ja	Frau Heike Böthig, Herr Ulf Dobroschke Tel.: 033334 70114 E-Mail: gut-peatzig@gut-peatzig.de
Gut Schmerwitz	Bioland	Eier, Nudeln	Nein	Nein	Frau Sylvana Küstner Tel.: 033849 9080 E-Mail: info@gut-schmerwitz.de
Lan Bio Funghi Land	EU-Bio, Biopark	Kräuterseitling, Shiitake	Terra Naturkost, dennree, Naturkost Elkershausen	Nein	Herr Gerhard Dannapel Tel.: 033932 614435 E-Mail: gerhard.dannapel@lanbiofunghi.com
Landgut Pretschen	Demeter	Kürbis, Gurken, Tomaten, Salat, Grünkohl, Chicorée, Wurzelgemüse	Terra Naturkost	Nein	Herr Sascha Phillipp Tel.: 035476 17516 E-Mail: info@landgut-pretchen.de
Landwirtschaftsbetrieb Stolze Kuh	Demeter	Milch, Fleisch	Nein	Ja	Frau Anja Hradetzky E-Mail: stolzekuhbestellung@posteo.de
SpeiseGut	Naturland	Kürbis, Kartoffeln, Zucchini, Karotten, Pastinaken, Bete	Nein	Ja	Herr Christian Heymann Tel.: 0176 21838104 E-Mail: bauer@speisegut.com

Verarbeitungsbetriebe der Region



Berlin

- 1 Beumer & Lutum
- 2 BioBackHaus Leib
- 3 Biomanufaktur Havelland
- 4 Dithmarscher Geflügel
- 5 Endorphina Backkunst
- 6 Francia Mozzarella
- 7 Jouis Nour
- 8 L'herbivore
- 9 Lobetaler Bio (Hoffnungstaler Werkstätten)
- 10 Lunch Vegaz
- 11 Märkisches Landbrot
- 12 Milchmanufaktur Luisenhof
- 13 Mosterei Ketzür
- 14 Natur Fleischhandels GmbH
- 15 Rice Up onigiri
- 16 Streuobstwiesen-Manufaktur
- 17 UMBio – Gutes aus der Uckermark
- 18 Weichardt-Brot
- 19 Wiener Brot

Informationen zum Angebot der Verarbeitungsbetriebe

<u>Betriebsbezeichnung</u>	<u>Produkte</u>	<u>Großgebände</u>	<u>Bezugsquellen</u>	<u>Kontaktpersonen</u>
Beumer & Lutum	Brot, Toast, Kleingebäck, Brötchen	Ja	Direktvermarktung, eigene Logistik	Herr Karl Rosowski Tel.: 0170 7839464, E-Mail: k.rosowski@beumer-lutum.de
BioBackHaus Leib	Brot, Brötchen, Teilchen und Kuchen, TK-Teiglinge	Keine Angabe	Direktvermarktung, eigene Logistik	Frau Heike Klann Tel.: 0173 6009542, E-Mail: klann@das-biobackhaus.de
Biomanufaktur Havelland	Würstchen, Kochwurst, Brühwurst, Braten, Schinken, Hackfleisch	Ja	Direktvermarktung, eigene Logistik, EPOS, Berckenbrink, Terra Naturkost, Feddersen, Recke, Salomon AG, Frischdienst Berlin	Herr Henry Borchardt, Herr Sven Volgmann Tel.: 033 04205440, E-Mail: info@biomanufaktur-havelland.de
Dithmarscher Geflügel	Bio-Gänse (Schlachtung und Vermarktung), Bio-Hähnchen und Pute (Vermarktung)	Keine Angabe	Direktvermarktung	Herr Mirko Pabel Tel.: 033205 26780, E-Mail: pabel@dithmarscher-gefluegel.de
Endorphina Backkunst	Brot, Brötchen, Croissants, Kuchen	Keine Angabe	Direktvermarktung, eigene Logistik	Frau Rottmann Tel.: 0179 7302850, E-Mail: katharina.rottmann@endorphina.de
Francia Mozzarella	Mozzarella, Ricotta, Cacetto	Ja	Terra Naturkost, eigene Logistik	Herr Roberto Sebellin Tel.: 030 70173676, E-Mail: r.sebellin@franciamozzarella.com
Jouis Nour	Frischsalate, Suppen, Süßes, Tartes	Ja	Direktvermarktung	Frau Yvonne Zoberbier Tel.: 030 403047728, E-Mail: y.zoberbier@jouis-nour.com
L'herbivore	Seitan	Ja	Terra Naturkost, dennree, Naturkost Erfurt, Claus Reformwaren, Vantastic Foods, Rinklin Naturkost	Herr Johannes Theuerl Tel.: 0157 54442613, E-Mail: theuerl@lherbivore.de
Lobetaler Bio (Hoffnungstaler Werkstätten)	Milch, Naturjoghurt, Fruchtojoghurt, Quark, Schlagsahne, saure Sahne, Speisequarkzubereitung	Ja	Terra Naturkost, dennree, Geko, Chefs Culinar, Frischdienst Berlin, Albrecht und Neiß, CF Gastro, Plattform 2020, Gladrow, Transgourmet	Herr Reinhard Manger Tel.: 0337-430431, E-Mail: r.manger@lobetal.de
Lunch Vegaz (Planet V)	Desserts, Fertiggerichte	Ja	Chefsculinar, EGV CF Gastro, Grohage u. v. m.	Herr David Trümner Tel.: 0151 70000420, E-Mail: david@lunchvegaz.de

Betriebsbezeichnung	Produkte	Großgebinde	Bezugsquellen	Kontaktpersonen
Märkisches Landbrot	Brot, Brötchen, Kleingebäck	Keine Angabe	Direktvermarktung, eigene Logistik	Frau Sabine Jansen Tel.: 030 61391214, E-Mail: jansen@landbrot.de
Milchmanufaktur Luisenhof	Milch (Kuh, Ziege, Schaf), Butter, Joghurt, Hirtenkäse, Schnittkäse, Ziegenkäse, Schafskäse	Ja	Terra Naturkost	Herr Michael Müller Tel.: 03304-2443117, E-Mail: info@milchmanufaktur.berlin
Mosterei Ketzür	Fruchtsäfte (Direktsäfte), Hafermilch	Keine Angabe	Direktvermarktung, eigene Logistik	Herr Achim Fießinger Tel.: 033 83620523, E-Mail: mail@mosterei-ketzuer.de
Natur Fleischhandels GmbH	Fleisch von Rind, Schwein, Lamm, Bio-Rohwurst, Bratwürste, Blut-, Leberwurst	Ja	Direktvermarktung, eigene Logistik	Frau Annika Schultze Tel.: 039 931 54110, E-Mail: verkauf.mueritz@naturverbund.de
Rice Up onigiri	Onigiri, RäucherLax	Ja	Grell, Ökoring, Weiling, Rinklin, Südwest-Bio, Naturkost West, Terra Naturkost	Herr Karpert, Herr Reuter Tel.: 030 81036617, E-Mail: info@rice-up.de
Streuobstwiesen-Manufaktur	Schorlen, Cider, Säfte	Nein	Terra Naturkost und diverse Getränkegroßhändler in Berlin	Herr Lukas Küttner Tel.: 0176 24568675, E-Mail: lukas@ostmost.berlin
UMBio – Gutes aus der Uckermark	Diverse Säfte	Keine Angabe	Direktvermarktung, eigene Logistik	Herr Nikolas Bohrisch Tel.: 039 863 639075, E-Mail: info@umbio.de
Weichardt-Brot	Vollkornbrote (20 Sorten)	Nein	Direktvermarktung, eigene Logistik	Herr Dirk Eimer Tel.: 030 86420604, E-Mail: info@weichardt.de
Wiener Brot	Brot, Brötchen, Kleingebäck	Nein	Direktvermarktung, eigene Logistik	Frau Yvonne Joneleit Tel.: 030 688327729, E-Mail: joneleit@dasistbrot.com

KANTINE
ZUKUNFT



Zum Projekt Kantine Zukunft

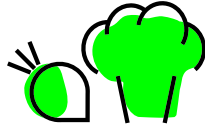
Berlin isst in der Kantine! Von der Kita bis zum Seniorenheim, vom Betriebsrestaurant bis zur Schulcafeteria, von der Mensa bis zum Krankenhaus – überall speisen Berliner*innen in der Kantine. Gemeinsam mit den Küchenteams entwickelt die Kantine Zukunft die Mahlzeiten genau dort weiter!

Die Kantine Zukunft Berlin setzt im Rahmen der Berliner Ernährungsstrategie die nachhaltige Transformation der öffentlichen Berliner Gemeinschaftsgastronomie um. Durch aktive und langfristige Beratung der Küchenteams, mit öffentlichen Seminaren und Workshops sowie Vernetzungsveranstaltungen, verändert die Kantine Zukunft zusammen mit den Berliner Kantinenakteur*innen die städtische Kantinenlandschaft hin zu mehr Qualität und Wertschätzung.

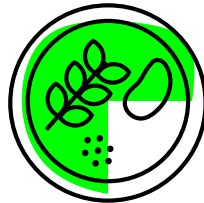
Die Kantine Zukunft hat ein zentrales Instrument: die Steigerung des Bio-Anteils im Angebot auf 60 Prozent – ohne dabei Mehrkosten zu verursachen. Der hohe Bio-Anteil ist für die Kantine Zukunft in erster Linie ein Hebel für ein hochwertigeres, attraktives und umweltbewusstes Speiseangebot. Ein bloßes Austauschen konventioneller mit Bio-Ware bei gleichbleibendem Speiseplan ist unmöglich – grundlegende Veränderungen sind daher unvermeidbar. Genau hier werden Berliner Betriebe durch die Kantine Zukunft mit dem Beratungsprogramm „Kantinen-Werkstatt“ unterstützt, um diese Veränderungen in einem mehrmonatigen Transformationsprozess umzusetzen und langfristig zu etablieren. Konkret funktioniert das z. B., indem regionaler und saisonaler eingekauft wird, mehr Gerichte mit Hülsenfrüchten, Getreide sowie Gemüse auf den Speiseplan kommen, gleichzeitig Fleischanteile und Convenience-Stufen reduziert werden und sich wieder vermehrt auf ein solides Kochhandwerk mit vielen landwirtschaftlichen sowie pflanzlichen Rohstoffen fokussiert wird.

Die Arbeitsgrundsätze der Kantine Zukunft sind als „Berliner Methode“ zusammengefasst und lauten wie folgt:

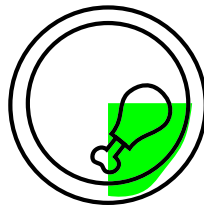
Die Berliner Methode



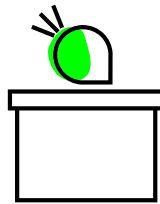
Basis des Kantinenessens sind unverarbeitete, pflanzliche Rohstoffe – vor allem Gemüse.



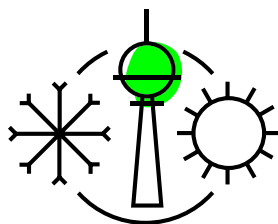
Ein vielseitiger Einsatz von Getreide, Hülsenfrüchten sowie Kartoffeln sättigt und nährt.



Fisch, Fleisch und Milchprodukte sind wertvolle Ergänzungen.



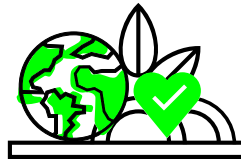
Die Speisen setzen auf Kochhandwerk, Frische und Einfachheit. Echte Lebensmittel werden, wo immer möglich, vorverarbeiteten Zutaten vorgezogen.



Das Angebot spiegelt, durch die Produkte der aktuellen Saison, die Region um Berlin wider.



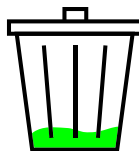
Nicht das Rad neu erfinden! Kantinenklassiker werden zeitgemäß interpretiert und ein modernes, zielgruppenorientiertes Speiseangebot umgesetzt.



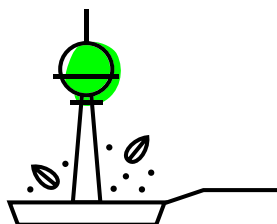
Der Wunsch des Gastes nach gutem, leckerem Essen steht im Vordergrund – und wird auf Basis des Wissens um die gesundheitlichen sowie ökologischen Folgen der Ernährung erfüllt.



Der Anteil ökologischer Zutaten wird innerhalb bestehender Budgets deutlich erhöht und mit einer grundsätzlichen Weiterentwicklung des Angebots verknüpft.



Die Kantinen wirtschaften bewusst: In der Speiseplanung und Rezeptentwicklung wird spitz kalkuliert, ein schmales Angebot und leckeres Essen vermeiden Lebensmittelabfälle.



Die Berliner Methode stößt Prozesse an. Die Kantine Zukunft unterstützt diese Entwicklung intensiv mit dem Blick von außen, praktischer Begleitung in den Küchen, innovativen Werkzeugen und Know-how.

Quellen

Amt für Statistik Berlin Brandenburg (2019): Gemüseerhebung im Land Brandenburg 2018. Online verfügbar unter: https://download.statistik-berlin-brandenburg.de/c1bbca7d383b7adb/35460dfacedb/SB_C01-03-00_2018j01_BB.pdf (letzter Zugriff: 11.11.2021).

Braun, Charis; Rieken, Henrike; Häring, Anna Maria; Köhler, Gerald; Wimmer, Michael (2016): Bio-Gemüsebau in Brandenburg: Situation und Potenziale. Erzeuger*innenumfrage und Praxis-Workshop. HNEE/FÖL.

BÖLW (2012): Nachgefragt: 28 Antworten zum Stand des Wissens rund um Öko-Landbau und Bio-Lebensmittel. Online verfügbar unter: <https://orgprints.org/id/eprint/21639/1/21639-10OE029-boelw-gerber-2012-argumentationsleitfaden-Auflage4.pdf> (letzter Zugriff: 11.11.2021).

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (2020): Ökologischer Landbau in Deutschland. Online verfügbar unter: https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Landwirtschaft/Oekologischer-Landbau/ZahlenOekolandbau2020.pdf;jsessionid=3ECE613942E977BD1936F30EEB42076A.2_cid325?__blob=publicationFile&v=3 (letzter Zugriff: 11.11.2021).

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (o.J.) a: Ökolandbau – Was heißt das? Online verfügbar unter: <https://www.oekolandbau.de/metanavigation/dgs-videos/oekolandbau-was-heisst-das/> (letzter Zugriff: 11.11.2021).

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (o.J.) b: Was sind die Regeln für die Verarbeitung von Biolebensmitteln? Online verfügbar unter: <https://www.oekolandbau.de/bio-im-alltag/was-heisst-bio/biolebensmittelherstellung/> (letzter Zugriff: 11.11.2021).

Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e. V. (FÖL) (2020): Schriftliche Befragung von Großhändlern und regionalen Erzeuger- und Verarbeiter*innen der Region zu Bio-Sortiment und Verfügbarkeiten.

Hamm, Ulrich; Gremmer, Pia (2016): Ökologisch und aus der Region. Verbrauchertrend Lebensmittel & Konsum. In: Ökologie & Landbau (04.2016), S. 39–41.

Märkischer Wirtschaftsverbund e. V. (o.J.): Unsere Ziele. Online verfügbar unter: <https://fair-regional.de/ueber-uns/unsere-ziele> (letzter Zugriff: 30.06.2021).

Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Landwirtschaft, Potsdam (2018): Bio, fair und regional. Ökologischer Landbau in Brandenburg. Online verfügbar unter: https://mluk.brandenburg.de/sixcms/media.php/9/oekologischer_Landbau_Brandenburg.pdf (letzter Zugriff: 01.11.2021).

Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz Brandenburg (MLUK), (2020) a: Bisher höchster Wert bei Öko-Anbaufläche - Axel Vogel: Förderung geht weiter, Öko-Aktionsplan kommt, Ziel sind 20 Prozent. Online verfügbar unter: <https://mluk.brandenburg.de/mluk/de/aktuelles/presseinformationen/detail/~17-04-2020-bisher-hoechster-wert-bei-oeko-anbauflaeche#> (letzter Zugriff: 02.11.2021).

Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz Brandenburg (MLUK), (2020)b: Agrarbericht Ökolandbau. Online verfügbar unter: <https://agrarbericht.brandenburg.de/abo/de/start/produktion/oekolandbau/#> (letzter Zugriff am 01.11.2021).

Credits

Fotos

S. 2-3: Inhalt

FÖL e. V., Biomanufaktur Havelland GmbH,
Albany Colley/Pixabay

S. 10: Bild Peter Schmidt

Sonja Herpich

Erzeuger

S. 13: Der Ökohof Kuhhorst

S. 14: Bauernhof Erz

S. 15: Gut Kerkow

S. 16: Gut Ogrosen

S. 17: Bioland-Hof Zielke

S. 18: Gut Schmerwitz

S. 19: Tiny Farms

S. 20: Landgut Pretschen

S. 21: Bio-Gärtnerei Watzkendorf

S. 22: Ökodorf Brodowin GmbH

S. 23: Lan Bio Funghi

Fotorechte liegen bei

Ökohof Kuhhorst Gemeinnützige GmbH
Bauernhof Erz

Gut Kerkow Bauernmarkt GmbH,
Dinah Hofmann/Kantine Zukunft
FÖL e. V.

Bioland-Hof Zielke

v.S. Gut Schmerwitz GmbH & Co. KG

Carla Ulrich, Jule Frommelt

Dinah Hofmann/Kantine Zukunft

Bio-Gärtnerei Watzkendorf GmbH

FÖL e. V.

Lan Bio Funghi Land GmbH

Verarbeiter

S. 25: Beumer & Lutum GmbH

S. 26: Märkisches Landbrot

S. 27: BioBackHaus

S. 28: Endorphina

S. 29: Biomanufaktur Havelland

S. 30: Die Lobetaler Bio-Molkerei

S. 31: Gläserne Molkerei

S. 33: Milchmanufaktur Luisenhof

S. 34–35: Gut Hirschaue

Fotorechte liegen bei

Beumer & Lutum GmbH

Märkisches Landbrot

BioBackHaus

Endorphina BACKKUNST GmbH

Biomanufaktur Havelland GmbH

Die Lobetaler Bio-Molkerei

FÖL e. V.

Milchmanufaktur Luisenhof

Gut Hirschaue

Logos

S. 39: Logo „fair und regional“: Märkischer Wirtschaftsverbund e. V.

Weitere Fotos

S. 36, S.58: Insa Hagermann/Kantine Zukunft

Coverbilder

Joanna Nottebrock, FÖL e. V., v.S. Gut Schmerwitz GmbH & Co. KG, Bio-Gärtnerei Watzkendorf GmbH, BioBackHaus, Gut Kerkow Bauernmarkt GmbH, Ökohof Kuhhorst Gemeinnützige GmbH, Carla Ulrich

Impressum

Herausgeber



www.kantine-zukunft.de
+49 30 403688910
ktz@speiseraeume.com



Speiseräume F+B GmbH
Prenzlauer Allee 186
10405 Berlin
www.speiseraeume.com

Redaktionelle Leitung: Anna Rechenberger

Design und Layout: Anastasia Eggers

Lektorat: Berliner Lektorin Cornelia Kaluschke

2. Auflage, Februar 2022 (digital)

Die der Broschüre zugrunde liegenden Daten und Informationen zu den Erzeugungs- und Verarbeitungsbetrieben sowie den Großhändlern wurden durch die FÖL erhoben. Die in den Tabellen zusammengefassten Informationen wurden im Rahmen einer Befragung im 3. Quartal 2020 gesammelt und erheben keine Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit.



Das Projekt Kantine Zukunft ist gefördert durch:

Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz	BERLIN	
--	---------------	--



**KANTINE
ZUKUNFT**