

# *Gesunde*



# GASTRONOMEN UND HOTELIERS SETZEN AUF **REGIONALE** UND **BIO-PRODUKTE**

## Küche

© FRANZ PFLUEGL - FOTOLIA.COM

Immer mehr Menschen leben bewusster und erwarten, wenn sie in einem Restaurant oder Hotel zu Gast sind, dass das Haus ihnen auch ihre Wünsche in Bezug auf gesunde Produkte, Nachhaltigkeit und Einklang mit der Natur weitgehend erfüllt. Einige Gastronomie- und Hotelbetriebe haben sich in Hessen bereits komplett auf Bio und regionale Produkte eingestellt. Wie diese angenommen werden und wo die Vor- und Nachteile dieser Ausrichtung für die Inhaber liegen, erfragte die Hessische Gastronomie.

Ihr Konzept haben die kleine Biogaststätte „Die Hausbar“ in Groß-Umstadt, das vegetarische Restaurant „Radieschen“ in Darmstadt-Eberstadt sowie das zertifizierte Bio-Hotel „Villa Orange“ in Frankfurt auf das etwas anspruchsvollere Gästeklientel ausgerichtet. Letzteres setzt zu 100% auf Bio und bevorzugt darüber hinaus Produkte aus der Region. „Wir bieten in unserem Business-Hotel mit Seminarbereich das Frühstück und die Pausensnacks für unsere Seminarveranstaltungen in Bio-Qualität an. Für das Mittagessen arbeiten wir mit zwei Bio-Caterern zusammen. Bei uns kann man am Wochen-

ende seine Hochzeit, Taufe oder seinen Geburtstag feiern – mit einem Buffet oder Menü natürlich in Bio-Qualität“, erklärt Christiane Hütte, Inhaberin des Hotels „Villa Orange“. Im „Radieschen“ setzt man die Priorität nach ökologisch korrekten, regionalen, überregionalen, nationalen und schließlich internationalen Produkten. „Unsere Zutaten für Speisen sind alle fast aus kontrolliertem biologischen Anbau. Bei den Getränken haben wir jedoch zu 50% auch Standard-Angebote“, berichtet Corinna Trappe-Stieme von der „Hausbar“.

Die gebotene Qualität und Reinheit sowie die saisonale Frische der Produkte wissen die Gäste, bei denen es sich überwiegend um Ernährungsbewusste, Allergiker, Vegetarier und Veganer handelt, zu schätzen. „Wir haben ca. 4-5% Gäste, die ausschließlich wegen dem Thema Bio-Lebensmittel und Nachhaltigkeit zu uns kommen. Die restlichen 95% finden „bio“ sympathisch. Den Anteil der Gäste, die ausschließlich wegen „bio“ kommen, werden wir sicher noch steigern. Es muss auch erst einmal bekannt werden, dass wir ein Angebot haben. Für unsere Stammkunden ist es ein Zusatznutzen“,



FOTO: VILLA ORANGE

erklärt Christiane Hütte, während Norbert Walter, Inhaber des „Radieschen“, es als Selbstverständlichkeit ansieht, seinen Gästen nicht nur handwerkliche Kochkunst zu bieten, sondern die Gerichte auch selbstverständlich aus ökologisch korrekten Zutaten herzustellen. „Bei einer guten Organisation und einer nachvollziehbaren Preisgestaltung ist dies für Gäste und Gastgeber ein Gewinn.“

## BIO-KONZEPT MIT VOR- UND NACHTEILEN

Für Gastronomen und Hoteliers, die sich für ein Bio-Konzept entschieden haben, ist es nicht immer leicht, dies konsequent umzusetzen. Die Beschaffung von Bio-Produkten ist in manchen Gegenden aufgrund der fehlenden Lieferanten und Hersteller bzw. aufgrund der benötigten Menge oftmals schwierig. „Es hat recht lange – insgesamt etwa anderthalb Jahre – gedauert, bis wir unsere Bio-Lieferanten zusammen hatten. Und dennoch weiß man bei der Lieferung von Bio-Lebensmitteln nie, ob das, was man bestellt hat, auch wirklich geliefert wird. Da muss man manchmal improvisieren oder schnell noch in den Basic-Bio-Supermarkt rennen“, gesteht die Inhaberin der Frankfurter „Villa Orange“. Zudem ist der Einkauf von Bio-Lebensmitteln mit höheren Kosten verbunden, die nur zum Teil auf die Gäste umgelegt werden können.

Andererseits wissen die Gäste das Engagement und die Qualität zu schätzen, so dass sie bereit sind, einen Mehrpreis gegenüber dem „Standard“-Angebot zu zahlen. Wer sich für Bio- oder auch regionale Produkte entscheidet, geht nicht nur bewusster mit den Lebensmitteln um, sondern kann den Gästen meist auch einen lückenlosen Nachweis bis zum Erzeuger bieten.

**LINKS In dem Frankfurter Business-Hotel „Villa Orange“ wird das Frühstück in Bio-Qualität angeboten.**

Der Gastronom und Hotelier fördert zudem mit einem Konzept rund um die gesunde Küche die Wertschöpfung vor Ort.

Während Gastronomiebetriebe in ländlichen Regionen in der Regel in engem Kontakt mit den Direktvermarktern stehen und nur die fehlenden Produkte über einen Bio-Großhandel wie Phönix-Rosbach beziehen, ist dieser für Häuser in der Stadt erste Anlaufstation.

Wer sein Restaurant oder Hotel künftig auch verstärkt in Richtung gesunde Küche mit regionalen oder Bio-Produkten ausrichten möchte, dem rät „Radieschen“-Inhaber Norbert Walter: „Achten Sie auf Biosiegel und kontrollierten, aber zertifizierten Anbau. Werden Sie bewusster in Ihrer Ernährung und der Ihrer Familie. Beschäftigen Sie sich mit den Themen. Holen Sie sich Rat bei Kolleginnen und Kollegen, die Erfahrung haben. Werden Sie ein kritischer Verbraucher und Sie werden sehen, wie das Ihr Leben und Ihren geschäftlichen Erfolg beeinflussen wird.“

Nicht zuletzt aufgrund der Lebensmittelskandale und der zunehmenden Unverträglichkeiten, die die Menschen haben, wird die regionale und Bio-Schiene auch im Bereich der Gastronomie und Hotellerie ausgebaut werden. „Wir suchen immer noch ein zertifiziertes Restaurant in unserer Nähe, mit dem wir zusammen arbeiten können“, sagt Christiane Hütte, Inhaberin der „Villa Orange“. „Ich glaube viele Betriebe haben Bedenken, dass die Bio-Zertifizierung aufwendig sei oder dass man sich zu 100% zertifizieren muss. Das ist aber nicht der Fall. Man kann sich auch bei einem Bio-Anteil von 10-20% zertifizieren lassen, man muss nur klar im Angebot kennzeichnen, was „bio“ ist und was nicht.“ Generell ist es wichtig, dass die Gastronomiebetriebe, die auf gesunde Küche setzen wollen, durch Transparenz und ehrliche Angaben das Vertrauen der Gäste gewinnen, so die Meinung von Corinna Trappe-Stieme, die in Zukunft ihr Angebot noch kreativer und abwechslungsreicher gestalten will. ME

**RECHTS Die Zutaten für ihre Speisen bezieht Corinna Trappe-Stieme über regionale Vermarkter vor Ort oder über den Bio-Großhandel.**

FOTO: HAUSBAR

