

3

Gefällt mir

0



## Bio ist besser? Kantinenköche probieren es aus

NürnbergMesse lädt zur Bio-Kochwerkstatt für Großküchen - 07.10. 13:53 Uhr

**NÜRNBERG** - "Bio war links und konventionell rechts, oder?" Nein, die Nürnberg! [Artikel drucken](#)  
keiner politischen Diskussion geladen, sondern zu einer Bio-Kochwerkstatt. Und bei der ging es dann auch um politische Dinge, zumindest um gesellschaftspolitische.



Messe-Küchenchef Michael Fischer wühlt sich genüsslich durch das Bio-Gemüse, während Hubert Rottner Defet die Schweinelende zubereitet.

Foto: Harald Sippel

Mit der BioFach hat Nürnberg die Weltleitmesse der Branche – ein enormer Vorsprung gegenüber anderen Städten, mit deren Namen das Thema „Bio“ nicht so schnell assoziiert wird. Nürnberg ist außerdem Bio-Modellstadt, und daher bemüht, dass hier nicht nur gut gegessen, sondern mit Ressourcen verantwortlich umgegangen wird.

Bei der Kochwerkstatt trafen sich verschiedene potenzielle „Botschafter“ von Bio-Lebensmitteln: Von der stellvertretenden Küchenleiterin des Martha-Maria-Krankenhauses über die Chefin des Kinderessen-Caterers „Suppenlöffel“ bis zum Großhändler für Bio-Obst und -Gemüse trafen sich Vertreter diverser Branchen, um konventionell und biologisch angebaute Lebensmittel in ihrer Verarbeitung und ihrem Geschmack zu vergleichen – und zwar unter dem Aspekt, viele Essen für viele Menschen auf den Tisch zu bringen.

So wie es Michael Fischer, Küchenchef des Messe-Caterers „Lilly“ täglich schafft: Drei konventionelle und ein Bio-Gericht bietet er den etwa 340 Mitarbeitern der NürnbergMesse täglich an.

Bei seiner Begrüßung und Einleitung des Kochvormittages wird schnell klar, dass eine Großküche einiges beachten muss, wenn sie Bio-Lebensmittel in ihr Angebot aufnehmen will. Beispielsweise müssen konventionelle und biologisch angebaute Lebensmittel strikt getrennt werden – „sonst kriegen sie Probleme mit der Zertifizierung“, erklärt Küchenchef Fischer. Konkret heißt das: „Zuerst wird das Bio-Fleisch in einer Pfanne gebraten, dann das konventionelle. Andersherum findet ein Fettübertrag vom konventionellen auf das Bio-Fleisch statt – damit kann das Fleisch nicht mehr als bio angeboten werden.“

Ist das nicht eine Mühe, die vor allem politischer Korrektheit geschuldet ist? Man macht das, weil man jetzt eben auch „auf bio“ machen muss? Keineswegs, macht der bodenständige Küchenchef deutlich: „Wenn ich daran denke, unter welchem Zwang die konventionelle Massentierhaltung arbeitet – Stichwort Anabolika in der Geflügelzucht – dann reden wir über Gesundheit, nicht über Geschmack.“

Das ist dann auch der entscheidende Aspekt, denn einige Teilnehmer wollen beim anschließenden Testessen der Gerichte keinen Unterschied zwischen der konventionellen und der Bio-Gerichte feststellen. Andere nehmen ihn wohl wahr: Das Fleisch sei saftiger, besser im Geschmack, die Sauce feiner in ihrer Würzung, nicht so stark von Aromen geprägt.

Mit seiner Aussage machte Fischer allerdings klar: Es geht eben auch um das, was in den Lebensmitteln steckt. Anders als eine Teilnehmerin wollte er nicht von den „Schwingungen“ der Nahrung und unserer Verantwortung gegenüber Mutter Erde sprechen. Dennoch ist er offensichtlich froh, bei der NürnbergMesse den Bio-Weg gehen zu können.

Ein weiterer Aspekt ist der finanzielle: Natürlich sind diese Lebensmittel teurer. Fischer plädiert aber



gerade beim Fleisch klar für Bio. Was aber, wenn der Küchenleiter der Jura-Werkstätten in Neumarkt, Nico Friedmann, täglich 350-400 Essen zubereiten muss, für die er von der öffentlichen Hand je zwei Euro bekommt? Da herrscht ein enormer Kostendruck – und dieses Problem konnte auch die Kochwerkstatt nicht lösen. Das wäre aber auch zu viel verlangt gewesen. Sensibilisiert hat es die Teilnehmer für das Thema auf jeden Fall.

Das hält Hermann Oswald, Geschäftsführer des Bio-Großhändlers EPOS Biopartner Süd auch dringend für nötig: Er beliefert Restaurants,

Hotels und diverse Veranstaltungen, unter anderem das Tollwood-Festival und das Oktoberfest. Er sieht mittlerweile die Stadt München auf einem klareren Bioweg als Nürnberg: „Hier muss die Stadt wirklich etwas tun.“

Dass auch Werner Ebert vom Umweltreferat der Stadt, zuständig für die Bio-Metropole Nürnberg, die Kochschürze anzog, zeigte die Bereitschaft dazu. Bis wir hier allerdings einen Bioanteil von 30-50 Prozent wie in den öffentlichen Häusern in Österreich haben, wird wohl noch etwas Zeit vergehen.

Einer der Teilnehmer hat bei solchen Dingen die Ruhe weg: Hubert Rottner Defet hat die BioFach erfunden, 1990 das erste Mal in Ludwigsburg auf die Beine gestellt. Heute verantwortet er die „Grüne Lust“ und den Winter- und Sommerkiosk. All diese Ideen haben ihre Zeit gebraucht. Vor allem aber jemanden, der sie Wirklichkeit werden lässt.

3 Gefällt mir 0

Von Isabel Strohschein



weitere Meldungen aus dem Ressort: Stadtleben

17.10. 17:41 Uhr

**Wo der Genitiv sein muss**



17.10. 17:41 Uhr

**Die Broilers besingen "Santa Muerte" im Löwensaal**



17.10. 17:40 Uhr

**Historischer Bummel durch Nürnbergs ausländische Gastronomielandschaft**



17.10. 16:48 Uhr

**Ihre Bilder von den Meistersingern am Sebalder Platz**



17.10. 15:00 Uhr

**Fledermausarten nutzen die Stadt als Lebensraum**



17.10. 15:00 Uhr

**Hundesitter gesucht**

17.10.11

**50 Jahre WiSo**



17.10.11

**Jazzfestival "Stimmenfang" in Nürnberg**

**kommentieren** ▶

Es ist noch keine persönliche Bewertung vorhanden.