

BIOCATERING Noch sehr wenige Anbieter haben auch Biogerichte auf ihren Speisekarten. Eine gute Fernverpflegung setzt auf frische Produkte

Grünes Essen auf Rädern

VON MANDY KUNSTMANN

Dietrich Preuß schwingt den Kochlöffel über riesigen Töpfen und Pfannen. Wenn er seine Küche betritt, liegen 250 Quadratmeter vor ihm, vollgestellt mit Herden und Arbeitsplatten. Der Berliner ist Großgastronom. Zusammen mit seinem Kollegen Matthias Retzki betreibt er den Event-Caterer Culpepper. „Ich koche lieber für tausend Leute als für zwei“, beschreibt der Kochprofi seine Freude am Beruf. Gleich Tausende kleiner Schälchen und Gläschen stapeln sich in den Lagerhallen des Speiseliheranten auf dem Berliner Großmarkt. Und Dekomaterial wartet kistenweise auf seinen Einsatz. Das alles ist wohl nicht sehr ungewöhnlich für eine Catering-Firma die mit 14 Angestellten bis zu 1.500 Gäste auf einmal verköstigen kann. Doch Preuß ist den meisten seiner mehr als 6.500 Mitstreiter in Deutschland voraus: Zum einen setzt er auf frische, am besten regionale Produkte. Zum anderen bietet er auf Wunsch auch ökologische Menüs – der Caterer trägt das Biosiegel.

So dreht sich zu manchen Veranstaltungen schon mal ein Bioschwein am Spanferkelgrill. Und anstelle von konventionellem Parmaschinken wickeln die Köche für die Kunden einen „Ökotiener“ um die Grissini. Frisch, regional und Bio: Mit die-



Etwas Besonderes: Bio auf dem Silbertablett Foto: Bobo Olsson/Plainpicture

ser-Idee liege das Unternehmen genau richtig, so Stefanie Heckel, Pressesprecherin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands: „Der Trend bei den Verbrauchern geht hin zu frischen, saisonalen Produkten aus der Region. Dabei müssen nicht unbedingt ausschließlich Bioprodukte nach den Regeln der EG-Verordnung auf den Tisch kommen, es geht vor allem um natürliche Qualität.“

Auf die natürliche Qualität hat sich auch Eleonore Gliewe eingestellt – auf ganz besondere Art und Weise. Ihr Eine-Frau-Unternehmen Wildkräuter-Vegetarisches Catering bietet eine ganz besondere fleischfreie Küche. Wegen der „grünen Wilden“, wie sie Pflanzen liebevoll nennt, ist

die Urberlinerin auch in die Mark Brandenburg gezogen. Fernab vom Großstadtrummel liegt ihr Garten, in dem sie die essbaren Wildgewächse züchtet: „Ich lasse die Kräuter sozusagen zu mir kommen“, erklärt sie, „meine Erde wird natürlich nicht gedüngt.“

Hokkaidocremesuppe mit Koriander, Chili-Avocado-Torte oder brasilianische Möhrenrolle mit Kokos-Gliewes „wilde“ Speisekarte macht neugierig. „Bei mir gibt es kein Büfett, von der Stange“, betont die Vegetarierin. „Ich befrage meine Auftraggeber nach ihren Vorlieben – oder auch nach Allergien.“ Auf Wunsch besorgt die Naturliebhaberin schon mal sämtliche restlichen Zutaten im Bioladen.

Der Luna Vollwert-Catering-service hat lange Zeit gekocht, ohne die Bioplakette zu tragen. „Das EU-Siegel war uns nie wichtig, da wir uns an den Bioverbänden orientiert haben“, erklärt Geschäftsführer Rolf Hoppe, „aber andere hatten das plötzlich auch – da haben wir nachgezogen, weil wir immer schon im Biosegment tätig waren.“ Wenn Hoppe von „immer schon“ spricht, dann meint er damit: seit 1994. Damals war er noch Controller in der Metallindustrie. Doch als sein Kind in die Kita kam, kam der Wandel: Er engagierte einen Profikoch und begann, die Kleinen mit selbst gekochtem Essen zu versorgen. Denn ihm war es wichtig, dass die Mädchen und Jungen etwas Gesundes auf den Teller bekommen. Heute arbeiten in seiner Küche zirka 30 Mitarbeiter. Weitere 25 Angestellte liefern sein Bioessen an 100 Kindertagesstätten, 40 Grundschulen und einige Gymnasien aus. Dass Bio allein noch kein gutes Catering ausmacht, weiß auch Hoppe: „Die Lebensmittel müssen auch frisch verarbeitet werden.“

Der Trend geht hin zu frischen, saisonalen Produkten aus der Region. Natürliche Qualität ist gefragt

Das Biosiegel

■ **Der Anteil:** Biocatering steckt noch in den Kinderschuhen. Gerade einmal 15 Speiseliheranten in und um Berlin haben sich auf die gesunde Kost eingestellt. Das verort der aktuelle „Bio-Einkaufsführer“ der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg.

■ **Die Anforderungen:** Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs müssen zu mindestens 95 Prozent aus dem ökologischen Landbau stammen. Der Einsatz von Gentechnik ist verboten. Viele Zusatzstoffe sind nicht erlaubt.

■ **Die Kontrolle:** Biobetriebe führen über alle Betriebsmittel und Erzeugnisse Buch. Sie müssen etwa genau erfassen, was sie von wem gekauft und an wen verkauft haben. So lassen sich die Produkte bis zum Erzeuger zurückverfolgen.

Redaktion: Lars Klobßen
Foto-Red.: Ann-Chr. Jansson
Anzeigen: Manfred Volk

