



„Küchen-Talent trifft Produzenten-Power“

Kompetenz-Workshop „Bioregionale Kartoffeln und Gemüse – Abbau von Hemmnissen zur Weiterentwicklung der Wertschöpfungskette“

6. November 2023

Um „Mehr Menge und Vielfalt an regionalen Bio-Kartoffeln und -Gemüse“ im Raum Karlsruhe anzubieten, braucht es die Gemeinschaftsverpflegung. Dabei stellt sich den Gastronom:innen die Frage, woher sie die Lebensmittel beziehen können. Auch für die Lebensmittel erzeugende Betriebe ist es nicht einfach Kontakte zur Gastronomie zu knüpfen und die Partner:innen zu finden, die mit ihren Anforderungen zu ihnen passen. Das Format „Küchen-Talent trifft Produzenten-Power“ soll Raum und Möglichkeiten schaffen, um Akteur:innen aus der Gastronomie und der Lebensmittel-Erzeugung zusammen zu bringen. Die Badischen Versicherungen (BGV) haben uns ihre modernen und großzügigen Räumlichkeiten dankenswerterweise zur Verfügung gestellt. Insgesamt 35 Personen aus der Landwirtschaft, der Gastronomie, dem Handel und dem Bereich „Forschung und Begleitung“ waren gekommen, um sich näher kennenzulernen. Im Foyer wurden die Gäste von Ständen der Lebensmittel-Anbieter „Sonnenhaldenhof, Frank Bäuerle“, „Biolandhof Petrik“, „Demeter-Betrieb Käpplein“, „Fächerbräu“, „EPOS Bio-Partner“ und „abeentoo, Andreas Probst“ begrüßt.



Mein Impulsvortrag startete mit einem kurzen Rundumblick über die Vernetzungsmöglichkeiten bei KA.WERT mit den beiden Whats-App-Gruppen „Hülsenfrüchte“ und „Gemüse & Kartoffel“, unserer „Vernetzungsliste“ mit 82 Personen (!) und den bereits 16 Veranstaltungen dieses Jahres. Lobin Karlsruhe e.V., der Träger des Projektes, ist es ein Anliegen sich mit der Kulturküche und KA.WERT für eine **gesunde Ernährung für Alle** einzusetzen. Es wird davon ausgegangen, dass alle KA.WERT-Teilnehmenden dieses Engagement mittragen und zwar überall: Zuhause, am Arbeitsplatz, in der Schule, an der Uni und im Restaurant. Gesundes und gleichzeitig klimafreundliches Essen kann mit folgenden Empfehlungen umgesetzt werden:

EMPFEHLUNGEN FÜR EIN KLIMAFREUNDLICHES UND ZUGLEICH GESUNDES ESSEN:

- ✓ *Fleischportionen schrittweise senken, dafür höherwertiges Fleisch und pflanzliche Proteine einsetzen*
- ✓ *Mehr Vielfalt auf den Teller bringen, z.B. durch attraktive vegetarische und internationale Gerichte*
- ✓ *Die volle Bandbreite der hochwertigen Nährstofflieferanten nutzen: **Hülsenfrüchte, Nüsse, Vollkorngetreide** und Co.*
- ✓ *Mehr saisonale, regionale und biologisch erzeugte Lebensmittel verwenden*
- ✓ *Den Anteil von frischen, wenig verarbeiteten Produkten schrittweise erhöhen*
- ✓ *Lebensmittel- Speise- und Verpackungsabfälle vermeiden*

Die bei unserer „Zukunftswerkstatt“ formulierten Hemmnisse auf dem Weg zu 60% Bio ohne Mehrkosten können mit Umsetzungsvorschlägen, wie

- „Bildung loser Einkaufsgemeinschaften“,
- „kleine Mengen können als Abo-Kiste bei Christoph Decker oder Roland Käpplein bestellt werden“ und
- „Schulung der Mitarbeitenden mittels RIBE AHV-Förderung“ (<https://www.bundesprogramm.de/beratungsforderung-ahv/antragsverfahren>) abgebaut werden (siehe Präsentation im Anhang).

Ludwig Schenk, unser Partner für **Küchenfertiges**, hat weiterhin Interesse Bio-Gemüse aus der Region anzubieten. Dafür möchte ich die landwirtschaftlichen Betriebe und die Küchen zusammenbringen, um Angebot und Nachfrage abzustimmen und werde Termine für einen Arbeitskreis im nächsten Jahr anbieten. Stefan Ewald, + 49 163 70 50667 und Antonio Di Gregorio, +49 173 72 21 47 von Schenk stehen Ihnen jederzeit für Gespräche zur Verfügung.

Wichtig ist es **JETZT** die Weichen für nächstes Jahr zu stellen. Denn Saatgut und Setzlinge werden im Herbst bestellt und die Flächen-Planungen der landwirtschaftlichen Betriebe festgezurr. Der zur Verfügung gestellte Saisonkalender mit den Adressen der Erzeuger-Betriebe und den bioregionalen Produkten kann gerne zur direkten Kontaktaufnahme verwendet werden (siehe Anhang). Bei höheren Bedarfsmengen kann KA.WERT gerne die Koordination mit mehreren Landwirt:innen übernehmen.



KARLA

Sarah Meyer-Soylu hat von KARLA, dem **Karlsruher Reallabor** Nachhaltiger Klimaschutz berichtet. Mit dem Projekt möchte das Institut nachhaltigen Klimaschutz modellhaft in Karlsruhe voranbringen und zu einer dauerhaften Veränderung in der Stadt beitragen. Bei KARLA wurden Karlsruher Kantinen miteinander vernetzt, diese zu Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung beraten, bei der Suche nach passenden Mehrwegsystemen unterstützt, Gerichte CO₂-bilanziert (Stadtwerke) und über die Bio-Zertifizierung aufgeklärt. Bei der abschließenden Umfrage haben zehn Kantinen mitgemacht. Sechs

Karlsruher Kantinen haben sich dafür ausgesprochen mehr ökologisch erzeugte Lebensmittel in den Speiseplan aufzunehmen. Bei der Umfrage nach den Hürden beim Einsatz von regionalen Lebensmitteln hatten 3 Kantinen angegeben, dass es an Anbietern fehlen würde (siehe Präsentation in der Anlage).

Die erstellten **Steckbriefe "Klimafreundliche Kantinen"** inspirieren andere Küchen und liefern darüber hinaus konkrete Informationen, wie Konzeptdetails, Erfahrungswerte und Ansprechpersonen (**Steckbriefe**).

Steckbriefe

- Aufarbeitung von lokalen Beispielen für Klimafreundliche Maßnahmen als Inspiration und „How-to“-Anleitung
- Möglichst praxisnah → leichter Transfer
- Inkl. lokaler Ansprechpartner
- Veröffentlicht auf der Homepage von KARLA: www.reallabor-karla.de (Unterseite: Klimafreundliche Kantinen)



Janine Schwienke hat aufgrund der krankheitsbedingten Absage von Johannes Ell-Schnurr die Moderation der folgenden Bausteine übernommen.

Das **gemütliche Dating** ist eine Möglichkeit sich in Ruhe auszutauschen. Die Anbieter konnten sich an den bereitgestellten Tischen mit Infomaterial präsentieren und die Küchenteams hatten jeweils sieben Minuten Zeit sich über das Sortiment, die Lieferbedingungen und vielleicht sogar über konkrete Mengen zu unterhalten. Snacks aus Ackerbohnen von Bohnikat und Kekse

eines französischen Anbieters, sowie Gemüse-Chips wurden als Inspiration angeboten. Bereits bei der Anmeldung für die Veranstaltung haben vier von sechs Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung angegeben, dass sie planen mehr regionale Lebensmittel zu verarbeiten. Auch der Unverpackt Laden „Tante M.“ möchte gerne mehr regionale Bio-Lebensmittel in das Sortiment aufnehmen. Interessant ist, ob die Kantinen, Restaurants und Hotels bei den anwesenden Erzeugern fündig geworden sind und wann sie beginnen zusammen zu arbeiten. Ich würde mich sehr freuen Informationen darüber zu erhalten!



Im nachfolgenden Workshop haben wir in drei Gruppen ein **bioregionales Menü** gestaltet. Auf vorbereiteten Bögen wurde zum Beispiel das Rezept für

- eine „Regio-Bowle“ mit Gemüse, Tempeh-Würfeln und Kichererbsen
- einen Salat mit Borlotti-Bohnen, Gemüse und Essig von Fächerbräu und
- ein Rezept für eine Nougat-Mousse mit Quittepüree aus Quitten vom Auenhof zusammengestellt. Die „Regio-Bowle“ wurde

übrigens von Constantin Ulbert, Küchenchef der VBK-Kantine „Nahverzehr“ gleich in der Folgewoche nachgekocht.

Bei meiner Gruppe habe ich die Frage nach einer **Saisonverlängerung von regionalen Zwiebeln** und die Frage nach einem **Angebot von Knollensellerie** gestellt. Hier kam das Thema „steigende Arbeitskosten“ und „gebundenes Kapital durch Lagerung“ ins Spiel. Es wäre für den Landwirt billiger die gelagerten Zwiebeln in einer einzigen Lieferung an den Großhandel/Verarbeiter abzugeben. Könnten Gastro-Betriebe für die längere Lagerung der lokalen Zwiebeln mehr Geld in die Hand nehmen? Knollensellerie zu putzen ist äußerst arbeitsintensiv und wird daher zukünftig nur noch im Ausland angebaut werden können. Erschreckend, denn eine gute Gemüsebrühe mit Sellerie ist Bestandteil jeder guten Küche!



Nach der Veranstaltung gab es für mich sehr wertvolle Anregungen:

- Es wäre einfacher für die verarbeitenden und landwirtschaftlichen Betriebe, wenn die **von der Gastronomie benötigten Mengen** bekannt wären. Dann würden sich wahrscheinlich auch die Bedenken, dass es für eine Kantine zu wenig Menge gibt, in Luft auflösen oder es gibt den Impuls die Ware mehrerer Betriebe zu bündeln. Eine Möglichkeit dafür könnte es auf dem Großmarkt geben.
- **Steckbriefe** über gute Beispiele lokaler Kantinen können nach dem Vorbild von KARLA erstellt werden.
- Eine Frage kam bei der Diskussion über die **Kommunikation mit den Gästen** bezüglich der Verwendung neuer bioregionaler Zutaten auf. Dazu liefert dieser Beitrag Wie kommuniziere ich Bio, Bernhard Bonfig? gute Vorschläge.

Sandra Schmidt, Bio-Wertschöpfungskettenmanagerin, 0178 15 71 255, s.schmidt@lobin-ka.de

