



2. Arbeitskreis

„Frisches und küchenfertiges Gemüse“

19. März Cronimet Betriebskantine, Karlsruhe

„Wie können wir den Karlsruher Großmarkt dazu bringen die Produkte unserer lokalen Bio-LandwirtInnen anzubieten und den Einzelhandel und die Großverbraucher im Stadtgebiet mit bioregionaler Ware zu versorgen?“

Die Firma Ludwig Schenk hat sich zur Umsetzung dieses Ziels als Kooperationspartner angeboten. Das Unternehmen ist Bio-zertifiziert und ist bereits einigen der Teilnehmenden der Außer-Haus-Verpflegung als konventioneller Partner für küchenfertiges Gemüse und frischem, internationalem Bio-Gemüse bekannt.



Nach der Vorstellung der anwesenden WissenschaftlerInnen der Albert-Ludwigs-Universität Freiburg und des Karlsruher Institute of Technology (KIT), die sich mit dem internationalen Projekt „Co-creation of sustainable food supply chains“ beschäftigen, hat uns **Alexander Wissner**, der Küchenleiter der Cronimet-Betriebskantine begrüßt. Cronimet wurde 1980 in Karlsruhe gegründet und ist Weltführer für Edelstahlrecycling und -handel mit mehr als 70 Niederlassungen. Innovation wird bei ihnen großgeschrieben: Sie bieten neuerdings nachhaltiges und mobiles Flugzeugrecycling an und können Elektro-batterien und aufbereitete Altbatterien recyceln. Laut Alexander Wissner „sehen sie im Betrieb jedes Metall mehrmals“, da die Kreislaufwirtschaft gut funktioniert. Cronimet veröffentlicht einen Nachhaltigkeitsbericht und möchte bis 2030 klimaneutral sein. Alexander Wissner hat in Hannover gelernt und hat Erfahrung in verschiedenen Bundesländern auch in der Sternegastronomie gesammelt.

Im Anschluss habe ich die News im Projekt zusammengefasst (siehe Präsentation):

- **ZwiebÖL:** Samenfester Landzwiebel-Anbautest wird bei drei Landwirten in der Pfalz durchgeführt
- **Hülsenfrüchte:** Außer Frank Bäuerle werden Linsen von den Bioland-Betrieben Ritz, Kichererbsen vom Akazienhof in Neustadt a.d. Weinstraße und vom Birkenhof in Bellheim, schwarze Bohnen vom Birkenhof angebaut
- Die **Verwaltungsvorschrift des Landes-Ministeriums für Gastro-Einrichtungen des Landes** kam heraus. Ziel: 40 % bioregionale und 75% regionale Lebensmittel bis 2030, zwei Mal veggie/vegan pro Woche, saisonales Kochen plus Bio-Zertifizierung bis 2026 mit finanziellem Ausgleich. Dies betrifft 3 Kantinen im direkten Umfeld, eine Kantine, das Staatstheater mit rund 120 Essen/Tag ist bei dieser Veranstaltung dabei
- Unser **Saisonkalender** für die Gastronomie ist aktualisiert. Zwei weitere Bioland-Gemüsebetriebe wurden aufgenommen. Alle Betriebe werden nun auf einer Landkarte mit ihren Kontaktdaten dargestellt

Neue Sorten / Anbaumethoden Gemüse

---/+/++ rot-landwirte
-/-/+/++ schwarz-alle anderen

San Marzano-Tomaten Freiland ohne Folie zum Trocknen oder Einmachen	+	-	-	
Gurkensorte „Fakkus“ Freiland, gut schmeckend	+	+	+	+
Stangentomaten Freiland	+	-	-	
Salanova nachwachsende Pflanze, ressourcenschonend	+	+	+	+
Mangold nachwachsende Pflanze, ressourcenschonend	+	+	+	+
Wintergemüse Mehr Vielfalt (77 Sorten) im Winter Unbeheizter Folientunnel	+	+	+	+

Nach einer kurzen Pause mit Gebäck, Obst und Getränken, gestiftet von Alexander Wissner, wurden gemäß dem Ziel „Mehr Vielfalt ins Gemüsesortiment zu bringen“ verschiedene Ideen zur Abstimmung vorgestellt. Alle konnten von “- -“ (sehr schlecht) bis “+ +“ (sehr gut) ihre Beurteilung abgeben, wobei die roten Bewertungen von landwirtschaftlichen Betrieben sind. Bei Freiland-Tomaten, wie San Marzano Buschtomaten und Stangentomaten stehen 4 Plus-Zeichen den Minuszeichen der Landwirtschaft gegenüber. Diese Idee kann leider nicht weiterverfolgt werden. Gut schmeckenden Freiland-Gurken stehen die Gemüsebetriebe unentschieden gegenüber. Salanova-Salat und Mangold anzubauen und diesen mehrmals

im Jahr zu schneiden, um damit Ressourcen zu sparen, fand bei allen Anklang.

Absoluter Renner war das Thema "Wintergemüse", ein Konzept von Wolfgang Palme, das er seit etwa 10 Jahren an der höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Schönbrunn, Wien und am Zinsenhof ohne Gewächshaus und Heizung umsetzt. So können Möhren im geschützten Anbau bis März, Salat selbst im Januar und Radieschen im März frisch in unserer Region geerntet werden. Besserer Geschmack – bessere Preise und eine längere bioregionale Versorgung. Vielleicht auch bald in der Region um Karlsruhe?



Jetzt ging es an die Vervollständigung der Angebot-Bedarfsmengen des letzten Arbeitskreises. Alle Tabellen sind am Ende dieses Berichtes zu sehen. Die Angebot-Bedarfsmengen von **Zwiebeln** und **Möhren** wurden mit den neu hinzugekommenen Gastro-Betrieben ergänzt. Bei beiden Produkten können die Bedarfsmengen von immerhin 12 Betrieben sehr gut in der Region gedeckt werden. Das L' Incontro kann sogar rote Zwiebeln beziehen. Auch "Schmeck den Süden" zertifizierte Betriebe könnten regionale Ware aus Baden-Württemberg erhalten.

Danach konnten Fragen zum **Salat** geklärt werden. Dem Angebot von Florian Petrik sich bei den Sorten nach dem Wunsch der Kunden zu richten, stand die Meinung gegenüber, dass die Kunden so flexibel sein müssten, dass sie das, was die Region hergibt akzeptieren. Ein "Bioregionaler Mix" wurde vorgeschlagen, der "was gerade verfügbar ist" beinhaltet. Eventuell kann man sich bei Kitas nach Kinderwünschen richten, die eher Batavia und Lollo essen. Dann wäre auf jeden Fall der Bedarf einfach zu decken.

Zu **Kohl** gab es die Information von Stefan Ewald, Firma Schenk, dass Spitzkohl als Weißkohl eingesetzt werden kann. Im Netzwerk haben nur zwei Betriebe mit Weißkohl, Spitzkohl gibt es in größeren Mengen von drei Betrieben. Wert sollte allerdings daraufgelegt werden, dass dann auch die höheren Preise für Spitzkohl bezahlt werden. Bei Weißkohl reicht die Menge, bei Rotkohl ist der Bedarf nicht gedeckt.

Zwei weitere Gemüse-Produkte **Tomaten** und **Gurken** können in der Region nicht in ausreichender Menge angeboten werden. Für die Lösung, diese Produkte aus Freiland-Anbau anzubieten, fehlt bislang die Zustimmung der teilnehmenden Gartenbau-Betriebe.

Die neu dazu genommenen Produkte können nicht vollständig ausgewertet werden, da sechs wichtige AbnehmerInnen beim 2. Arbeitskreis nicht dabei waren. Im Folgenden deshalb die Auswertung mit fünf potentiellen AbnehmerInnen.

Zucchini gibt es laut Saisonkalender von Juni bis Oktober und während der Saison bei warmem Wetter im Überfluss. Wir haben drei mögliche Lieferanten im Netzwerk, die den Bedarf der fünf Gastro-Betriebe im 2. Arbeitskreis bei weitem decken können. Es wird vermutet, dass Zucchini frisch und nicht küchenfertig gewünscht wird.

Der Bedarf von **Lauch** wird in der Region um ein 10-faches gedeckt. Deshalb wird davon ausgegangen, dass auch der Bedarf der fehlenden Gastro-Betriebe gedeckt werden kann.

Kohlrabi werden in der Region mehr als 5 Tonnen angebaut. Die teilnehmenden Gastro-Betriebe benötigen in der Saison 2,4 Tonnen. Wenn die fehlenden großen Abnehmer ähnliche Mengen wie das Studierendenwerk benötigen, kann die hier verfügbare Menge knapp werden.

Dem Arbeitskreis ist es sehr wichtig zu wissen von welchem Lieferanten die küchenfertige Ware stammt. Dazu hat **Stefan Ewald** folgendes Konzept vorgestellt:

Die Bio-Ware erhält ein gesondertes Kühlhaus. Die Bestandsliste wird morgens und abends gepflegt. Jede Ware wird mit einem Eingangsdatum versehen und dem Lieferschein des Gemüsebau-Betriebes zugewiesen. Auf dem Etikett des küchenfertigen Produktes, auf dem Lieferschein und der Rechnung erscheint der **Name des landwirtschaftlichen Betriebes** und bei Mischungen alle Namen der Lieferanten. Es ist jederzeit eine eindeutige Identifizierung der Ware und eine Rückverfolgbarkeit und Plausibilität sicherzustellen.

Alle Artikel erhalten ein MHD von 4 Tagen, eine tägliche Auslieferung ist möglich. Handelswaren werden üblicherweise in den Originalgebinden ausgeliefert. Erfolgt die Auslieferung nicht in den Originalgebinden, so wird die Kennzeichnung des Lieferanten übernommen.



Sascha Beisl, Geschäftsführer der **Fasanenbrot – Vollkornbäckerei** möchte wissen, ob das Gemüse tiefgekühlt werden kann. Dann würde er zwei Mal im Jahr eine größere Menge bestellen. Laut Stefan Ewald ist dies wegen der Folie nicht möglich. Hossein Fayaz Pour kennt eine Firma in Darmstadt, die kompostierbare Folie anbietet. Ob diese geschweißt werden kann, ist fraglich. Küchenfertige Ware kann auch alternativ in Kunststoffschalen im Gastro-Format angeboten werden.

Welche Vorgaben gibt es für die Belieferung?

Florian Petrik möchte noch wissen, ob sein Betrieb GlobalGap-zertifiziert sein muss, was nicht der Fall ist.

Das Gesamtkonzept sieht eine dauernde Vorratshaltung bei der Firma Schenk vor. Die Gemüsebau-Betriebe erhalten ihre Bestellungen mit einer Woche Vorlauf.

Die Teilnehmenden des Arbeitskreises kommen überein, dass ab sofort **individuelle Gespräche** mit größeren Abnehmern, wie der **EnBW** und Sascha Beisl, **Fasanenbrot – Vollkornbäckerei**, geführt werden. Den Anfang wird der Bioland-Lieferant **Florian Petrik** aus dem Pfinztal machen, damit die Kriterien (Ware aus Baden-Württemberg) der "Schmecken den Süden" Zertifizierung eingehalten werden können. Stefan Ewald und Antonio di Gregorio von Schenk werden dabei sein. Schritt für Schritt soll mit einem oder zwei Produkten angefangen werden. Wenn es gut läuft, können weitere Kunden dazu genommen werden. **Petrik**s können bei manchen Produkten einen mengenunabhängigen Preis abgeben, jedoch wird es z.B. bei Möhren vier bis fünf Preise während der Saison geben.

Steckbrief Cronimet Holding GmbH, Südbeckenstraße 22, 76189 Karlsruhe

Betrieb

Kantine mit 200 Essen/Tag an drei Standorten auf dem Cronimet-Gelände. Öffnungszeiten werktags von 6 bis 15 Uhr, nicht öffentlich.

Zur Person

Alexander Wissner, Küchenleitung mit Erfahrung in der Sterneküche. Im Team sind sieben Leute, davon drei Köche.

Ausstattung

Hauptkantine mit kleinerer Küche, Nebenkantine zur Verteilung und Imbisswagen.

Ziel

Wir möchten uns mit guten Lebensmitteln aus unserer Region versorgen.

Konzept

Hier wird frisch gekocht und wir verwöhnen unsere Gäste. Die Vorlieben der Gäste kennen wir und richten uns danach. Das Wohl der Belegschaft liegt uns am Herzen. Die Gerichte werden zum Selbstkostenpreis abgegeben und das Küchenteam ist bei Cronimet angestellt.

Nachhaltigkeit

75% des Stroms im Betrieb wird selber erzeugt. Best Practice gegen Lebensmittelverschwendung:

Tagesreste werden im Küchenteam zum Mitnehmen aufgeteilt, tiefgefroren oder werden eingemacht. Eingemachtes in Mehrwegbehältnissen, wie "Sri Lanka Rindfleischcurry in Kokoscurry", "Currywurst Gulasch in fruchtiger Madrascurrysoße mit frischer Ananas" oder auch selbstgemachte Konfitüren und Essiggurken werden zum Verkauf angeboten. Dafür werden 1,35 € Pfand pro Glas verlangt, die Gerichte sind 3 Monate haltbar.

Bei Wildfleisch wird das gesamte Tier verwertet "from nose to tail".

Das meiste Gemüse wird im Rohzustand verarbeitet. Gemüsereste werden an einen Hühnerhof abgegeben.

Wenn Sie an dem Arbeitskreis teilgenommen haben, erhalten Sie gerne die detaillierten Bedarfs- und Angebotsmengen.

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