

4. Münchner Praxisforum „Bio in der Außer-Haus-Verpflegung“.

Zum Erfahrungsaustausch trafen sich am 9. Juli zahlreiche Betriebs- und Küchenleiter sowie Einkäufer und Interessierte aus der Gemeinschaftsverpflegung. Das Praxisforum wird jedes Jahr von der [Projektstelle Ökologisch Essen](#) des Bund Naturschutz in Bayern e.V. und dem Beratungsunternehmen [A'verdis](#) durchgeführt. Dieses Jahr war die Schweisfurth Stiftung Mitveranstalter – schließlich ging es um mehr Tierwohl in der Außer-Haus-Verpflegung, für das sich die Stiftung auch im Rahmen des Projektes [Tierschutz auf dem Teller](#)[®] einsetzt. Passend dazu fand die Tagung im [Alten Wirt](#) in Grünwald statt, einem Träger der [Tierschutzkochmütze](#).

Tierschutzfragen und geändertes Verbraucherverhalten

Das Programm war spannend und abwechslungsreich: Dr. Ruppert Ebner, Veterinärmediziner und aktives Mitglied von [Slow Food](#), zeigte sehr anschaulich, wo die ärgsten Tierschutzprobleme der industriellen Intensivtierhaltung liegen und welche erfolgreichen und zugleich tiergerechten Alternativen es gibt. Referent Rainer Roehl von A'verdis machte deutlich, wie vielfältig die Trends und Erwartungen in der Ernährung heutzutage sind: Neben dem inflationären Anstieg diverser „Frei von ...“- Deklarationen ist auch ein starker Nachfrageboom nach veganen und vegetarischen Angebote zu verzeichnen. Hier ist die Kreativität der Köche gefragt, eben nicht nur auf Fleischersatzprodukte wie Soja-Burger zurückzugreifen, sondern schmackhafte und abwechslungsreiche Gerichte anzubieten.

Für mehr Tierwohl in der Gastronomie

Die Initiative Tierschutz auf dem Teller[®] der Schweisfurth Stiftung stellte Projektleiterin Isabel Boergen vor. Teilnehmende Küchen müssen folgende [Kriterien](#) erfüllen: Mindestens 60 Prozent der Zutaten tierischer Herkunft entstammen ökologischer, tiergerechter Haltung, vegetarische und vegane Gerichte sind fester Bestandteil des Angebotes. Seit Projektbeginn 2006 konnten [16 Betriebe](#) mit einer Tierschutzkochmütze ausgezeichnet werden. Sie alle zeigen: Mehr Tierwohl ist möglich, auch wenn die kreative Bioküche erst einmal eine Umstellung für alle Beteiligten bedeutet.

Aus Überzeugung gut

Das weiß auch Ulli Portenlänger, Inhaber des Alten Wirts. Er berichtet von höheren Kosten nicht nur durch den hochwertigeren Wareneinsatz. Die frische Zubereitung naturbelassener Zutaten bedeutet auch einen größeren Personalaufwand. Aber Portenlänger ist eben ein Überzeugungstäter: „Ich liebe es!“ Auch die Praxisberichte von Bernhard Bonfig, Cateringchef der Versicherungsgesellschaft Talanx GmbH Köln und Thomas Voss, Versorgungsleiter der LWL-Kliniken Münster und Lengerich, machten deutlich: Bio und tiergerecht in der Gemeinschaftsverpflegung lassen sich erfolgreich umsetzen. Verändertes Einkaufsverhalten, das Umdenken eingefahrener Prozesse und eine gehörige Portion Mut gehören aber einfach dazu.