

# Speisen

## Gesetzliche Regelung für Bio-Zertifizierung in der Gastronomie

Das Angebot an einer Bio-Frühstücksecke, einem Salatbuffet mit biologischen Zutaten oder einer kompletten Bio-Speise ist in den vergangenen Jahren stark gewachsen. Allerdings ist es oftmals für den Gast eines Restaurants, Kantinenbesucher oder Patienten, der durch eine Großküche versorgt wird, nicht immer leicht, die einzelnen Zutaten dieser Qualität zu erkennen. Deshalb ließen sich bis heute schon viele Unternehmen durch eine anerkannte Bio-Kontrollstelle auf freiwilliger Basis zertifizieren. Dabei geht es um die Herkunftsprüfung der eingesetzten Bio-Lebensmittel, welche aufgrund von Zertifikaten der Lieferanten und der Durchsicht von Warenbegleitpapieren erfolgt.



Mag. Sabine Taudes, Branchmanagerin für Gastronomie und Großküchen der Austria Bio Garantie (Bild: Austria Bio Garantie)

### Möglichkeiten der Bio-Auslobung

Andererseits wird der Kommunikation gegenüber dem Endverbraucher großes Augenmerk geschenkt. Die Varianten der Auslobung reichen hier von einzelnen Komponenten, die komplett in biologische ausgetauscht werden, bis hin zu einem 100-%-Bio-Gericht. Große Fehlerquelle bei der zuletzt genannten Variante ist, dass oftmals auf das Bio-Bratöl oder die biologischen Gewürze vergessen werden, wodurch die Deklaration einer Bio-Speise nicht korrekt geschieht.

Der Gastronom kann sich beim Einstieg in die „Bio-Küche“ zwischen einem Teil- und Vollsortiment entscheiden.

Grundsätzlich gibt es seitens der Kontrollstelle keine Vorgaben bezüglich eines prozentuellen Bio-Mengenanteils oder bestimmter Zutaten, die auf Bio umgestellt werden müssen. Es gilt der Grundsatz: „Wo

Bio drauf steht, muss auch Bio drin sein“.

Mitgliedsunternehmen, welche zum Beispiel dem Verein „Die Biohotels“ oder der von Styria Vitalis gegründeten „Grünen Haube“ angehören, zeichnen sich allerdings durch die Erfüllung wertgebender Kriterien aus. Die beiden Vereine setzten schon sehr lange auf die Bio-Zertifizierung ihrer Unternehmen und spielen damit eine wichtige Vorreiterrolle in Österreich.

### Kontrollpflicht in der Gastronomie ab 1. Juli 2009

Ab Juli dieses Jahres wird die Transparenz und Nachvollziehbarkeit generell für Konsumenten steigen. Grund dafür ist die im Österreichischen Lebensmittelcodex definierte Kontrollpflicht für Verpflegungseinrichtungen. Sie gilt für alle Küchen- und Gastronomiebetriebe, welche den Einsatz biologischer Lebensmittel nach außen kommunizieren. Sie besagt, dass diese von einer akkreditierten Bio-Kontrollstelle auf die Einhaltung der Richtlinien geprüft werden müssen. Die Kontrolle muss mindestens einmal pro Jahr von unabhängigen Auditoren erfolgen. Die Unternehmen erhalten nach erfolgreicher Kontrolle ein Bio-Zertifikat und dürfen das bekannte ABG-Siegel verwenden. Dadurch ist wieder ein großer Schritt in Richtung Lebensmittelsicherheit garantiert.

Informationen über den Einstieg in die Bio-Gastronomie: Austria Bio Garantie, Mag. Sabine Taudes, e-Mail: s.taudes@abg.at, Tel. 0664 8487999

[www.abg.at/de/bio-verarbeitung-handel/gastronomie](http://www.abg.at/de/bio-verarbeitung-handel/gastronomie)



**Käse** – Österreich hat sich zu einem bedeutenden Käse-Land entwickelt. Das spiegelt sich auch im Käseangebot der heimischen Gastronomie und Hotellerie wider  
..... Seite 20



**Knödel** – Österreich ist das Kernland der Knödelkultur – und unübertroffen, wenn es um die Knödelvielfalt geht  
..... Seite 24



**Spargel** – Ist es die phallische Form, die den Spargel zu einem angeblichen Aphrodisiakum macht, oder steckt mehr hinter den köstlichen Stangen? Egal – Hauptsache die Spargelsaison ist hoffentlich bald wieder eröffnet  
..... Seite 30