

Qualitätskost muss **nicht immer „Bio“** sein

■ Von Jean-Pierre Monien, S-bar (Stuttgart)

Früher waren es nur Ökofreaks, die beim Kauf eines Kopfsalats darauf bestanden, dass dieser nicht mit Pestiziden behandelt wurde. Heute sind es alle, die sich gesundheitsbewusst ernähren und auf den ursprünglichen Geschmack von Lebensmitteln nicht verzichten wollen. Bio-Lebensmittel stammen aus ökologisch kontrolliertem Anbau, sie dürfen weder genetisch verändert noch unter Einsatz von Pestiziden, Kunstdünger oder Abwasserschlamm angebaut werden. Nach der EU-Öko-Verordnung hergestellte Produkte erkennt man am Bio-Siegel. Sind sie aber auch immer die besseren?



Die Bio-Diskussion ist wichtig, denn sie lenkt den Blick auf einen wesentlichen Aspekt: Die Bedeutung von Qualität bei der Wahl von Lebensmitteln. Auch wenn die Stiftung Warentest herausgefunden hat, dass Bioprodukte im Durchschnitt nicht besser als herkömmliche Produkte sind, ist in der Bevölkerung die Bereitschaft hoch, für Biokost mehr zu zahlen. Laut einer aktuellen Studie von Ernst & Young geben 78 Prozent der Deutschen bereitwillig mehr Bares für Bio. Das allerdings mag ein Trend bei den Privatverbrauchern sein. Bei Firmenveranstaltungen entscheiden sich die Kunden eher gegen Bio. Unsere Erfahrung ist, dass zwar 20 bis 30 Prozent der Kunden Bio-Lebensmittel bevorzugen würden, aber nur die Hälfte dafür auch zahlen können.

Das Catering für ein Event wird andert-halbmal teurer, wenn ausschließlich Bio-Ware auf den Tisch kommt. Deshalb: Muss es wirklich immer Bio sein? Bio ist eine starke Marke.

Die Kaufentscheidung wird zu 90 Prozent dadurch hervorgerufen, dass das Bio-Label positive Assoziationen hervorruft. Automatisch glaubt man, dass die Bio-Produkte besser schmecken. Das lässt sich im Test so nicht bestätigen. Und: Ich muss gestehen, dass ich es mir auch als langjähriger Küchenchef nicht zutrauen würde, mit verbundenen Augen eine

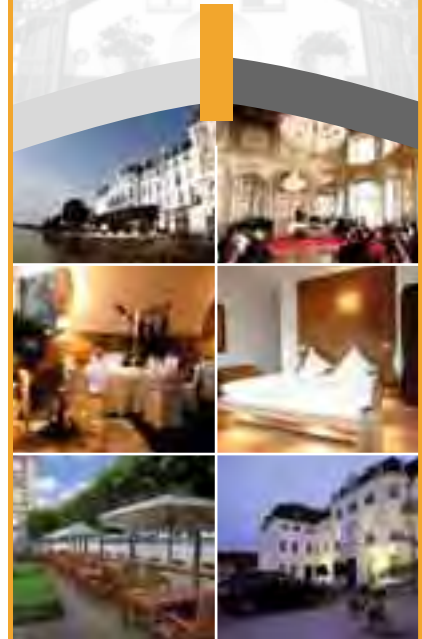
konventionelle Karotte von einer Bio-Karotte am Geschmack zu unterscheiden.

Auch unter qualitativen Gesichtspunkten ist Bio nicht automatisch die bessere Wahl. Konventionelle Lebensmittel sind auch gut. Es hängt sehr von der Lebensmittelart ab, ob sich Qualitätsunterschiede bemerkbar machen. So wie beim Schweinefleisch, wo der Garverlust wesentlich geringer ist bei der Ware von Züchtern, die sich an einer biologischen Tierhaltung orientieren. Für uns bedeutet Qualitätskontrolle, dass wir die Ware von uns bekannten Lieferanten aus der Region beziehen. Eine Mühle aus Ditzingen liefert unser Mehl und Getreide, unser Fleisch stammt von zwei Metzgern unseres Vertrauens. In einer verlässlichen Lieferkette ist die konstante Qualität gesichert.

Vertrauen ist auch entscheidend beim Fischkauf: Hier hat man keine Chance, Qualitätsware auf den ersten Blick zu erkennen. Vor allem beim Meeresfisch muss man sich auf Lieferanten verlassen können, die nachhaltigen Fischfang betreiben und zertifiziert sind. Hinzu kommt, dass schon der Umwelt zuliebe kurze Vertriebswege zur Vermeidung höherer CO₂-Ausstöße beim Transport wichtig sind. Leider lässt sich im Alltag die Verarbeitung von ausländischen Treibhaustomaten kaum vermeiden. Gerade in der Gastronomie ist es nahezu unmöglich, nur mit Biokost zu kochen. Denn wer will schon im Winter auf Tomaten oder Salat verzichten? Das Bewusstsein des Verbrauchers für Erntezeiten ist im Zeitalter der Globalisierung völlig in den Hintergrund geraten, die Rundumversorgung mit allen Produkten leider Standard. Die Diskussion um die Qualität von Lebensmitteln sollte sich stärker darum kümmern. Denn das beste Gericht besteht doch immer aus frischen regionalen Zutaten!

Anzeige

SCHLOSS ENGERS TAGUNGEN MIT STIL



ABEITS VON STRESS UND HEKTIK DER GROSSSTADT BIETET IHNEN SCHLOSS ENGERS DEN PERFEKTEN RAHMEN FÜR IHRE TAGUNGEN, SEMINARE, KONFERENZEN UND VIELES MEHR. KONZENTRIEREN SIE SICH AUF IHRE ARBEIT, WIR KÜMMERN UNS UM DIE DETAILS IM HINTERGRUND!

HOTEL-RESTAURANT SCHLOSS ENGERS



Alte Schlosstraße 2 | 56566 Neuwied-Engers
Telefon 0 26 22 / 92 64 295

restaurant@schloss-engers.de
www.schloss-engers.de

