



Ratgeber

Bio-Fisch in der Mittagspause

Ein Leitfaden für Kantinenleiter und Mitarbeiter in der Betriebsgastronomie



Naturland

Erstellt im Rahmen eines BÖLN-geförderten Projektes.

„GERICHTE SIND DANN GUT, WENN SIE EINE
GESCHICHTE HABEN.“

- Gilbert Köcher,
Küchenchef UKE Hamburg



Gilbert Köcher (links), Küchenchef UKE Hamburg und Nicole Knapstein (rechts), Freelancer fish & seafood, bei einem Bio-Fisch Aktionstag.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern in diesem Leitfaden die männliche Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter.

Inhaltsverzeichnis

1. Bio-Fisch als nachhaltige Alternative für die Betriebsgastronomie	4
2. Erfolgsfaktoren für Bio-Fisch auf der Speisekarte.....	6
3. Mit Bio-Fisch zum nachhaltigen Verpflegungskonzept.....	7
4. Bio-Fisch passt auch in die Großküche	8
5. Vielfalt aus ökologischer Erzeugung	9
6. Partner für die Außer-Haus-Verpflegung – eine Auswahl.....	9
7. Saisonale Bio-Fisch Gerichte für Großküchen.....	10
7.1 Steckerlfisch auf Kohlrabi-Spinat-Ragout mit Quinoa und Petersilien Pesto.....	10
7.2 Pasta mit Gemüse-Salsa und Shrimps.....	12
7.3 Lachsfilet auf Bandnudeln und gebratenem Weißkraut.....	14
7.4 Doradenfilet auf Wirsing-Salbeigemüse mit Tomate und Grana Padano	16
8. Die richtige Kommunikation ist das A und O.....	18
9. Gute Argumente sprechen für Bio-Fisch	20
10. Presseberichte	21
10.1 Artikel im Fischmagazin, Ausgabe 12/2019.....	21
10.2 Artikel im Catering Management, Ausgabe 01-02/2018.....	26



1. Bio-Fisch als nachhaltige Alternative für die Betriebsgastronomie

Fisch ist ein fester Bestandteil auf dem Speiseplan deutscher Betriebsrestaurants. Mindestens einmal pro Woche wird ein oftmals klassisches Fischgericht angeboten – meist als grätenfreies Filet gebraten oder gedünstet. Beliebt sind kostengünstige marine Weißfischarten wie Seelachs oder Seehecht, aber auch Süßwasserfische aus Aquakulturen finden sich auf den Speisekarten. Für Verpflegungsverantwortliche, die Wert auf Regionalität legen, stehen Karpfen und Forellen zur Verfügung. Wenn aber der Preis und der Convenience-Grad im Vordergrund stehen, wird auch gerne auf Pangasius oder Tilapia zurückgegriffen, die aus Asien oder Südamerika importiert werden.

Da Bio-Fisch bisher in der Außer-Haus-Verpflegung nicht vertreten war, sollte dieses Segment innerhalb des Projektes „Bio-Fisch in der Mittagspause“ aufgebaut werden – initiiert von Naturland und gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Ziel war es, kurzfristig den Anteil von Bio-Fisch in den Kantinen der Bio-Städte München, Nürnberg, Hamburg und Bremen zu erhöhen und langfristig dauerhafte Partnerschaften zwischen Kantinenleitung und Erzeugern beziehungsweise Lieferanten von Bio-Fisch zu etablieren. Durch Aktionstage sollte Interesse an Bio-Fisch geweckt und sowohl das Team der Kantine als auch die Gäste für das Thema sensibilisiert werden.

Für viele Kantinen stellt die Bio-Zertifizierung eine Herausforderung dar. Um die Hemmung zu nehmen, galt es daher, einfache Einstiegsmöglichkeiten wie die Eventzertifizierung aufzuzeigen und die Kantinen beim Zertifizierungsprozess zu begleiten. So sollte gezeigt werden, dass das Thema Bio und insbesondere Bio-Fisch auch in der Betriebsgastronomie leicht umsetzbar ist.

Fisch aus ökologischer Aquakultur steht immer noch relativ selten auf dem Speiseplan. Grund dafür ist zum einen der geringe Bekanntheitsgrad von Bio-Fisch im Vergleich zu Bio-Schwein, -Rind oder -Huhn. Zum anderen wird beim Einkauf von Fisch aus Aquakultur generell weniger Wert auf ein nachhaltiges Siegel gelegt als beim Einkauf von Wildfisch.

Leider führen bislang nur wenige Lieferanten Bio-Fisch in ihrem Portfolio, was wiederum die Möglichkeiten in der Betriebsgastronomie begrenzt. Der Einsatz lohnt sich dennoch: Werden nämlich die Tischgäste über die qualitativen und ökologischen Vorzüge von Bio-Fisch informiert und geschmacklich auf hohem Niveau angesprochen, wächst die Begeisterung dafür. Der hohe Fleischkonsum und die Überfischung der Meere sind Themen, die in der Gesellschaft angekommen sind. Wo Bio-Fisch serviert wird, kommt bei den Gästen ein aktives Statement für den Umwelt- und Klimaschutz an. Dies ist umso wichtiger, wenn sich Betriebe für mehr Nachhaltigkeit engagieren und dies glaubwürdig vermitteln wollen.

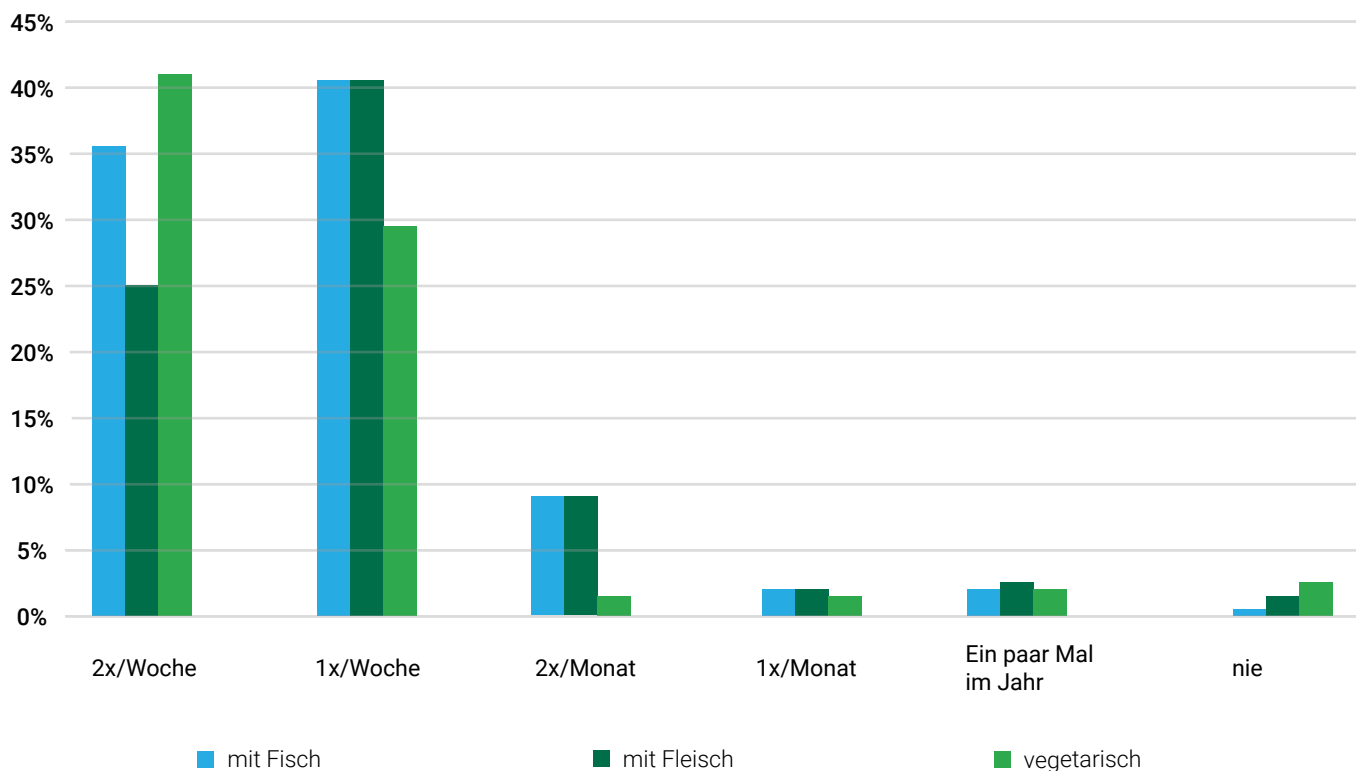
Kantinengäste wünschen sich mehr Bio-Gerichte in Betriebsrestaurants

Mehr als 600 Kantinengäste wurden in 7 unterschiedlichen Kantinen in Hamburg, Bremen, Nürnberg und München befragt. Das Ergebnis zeigt:

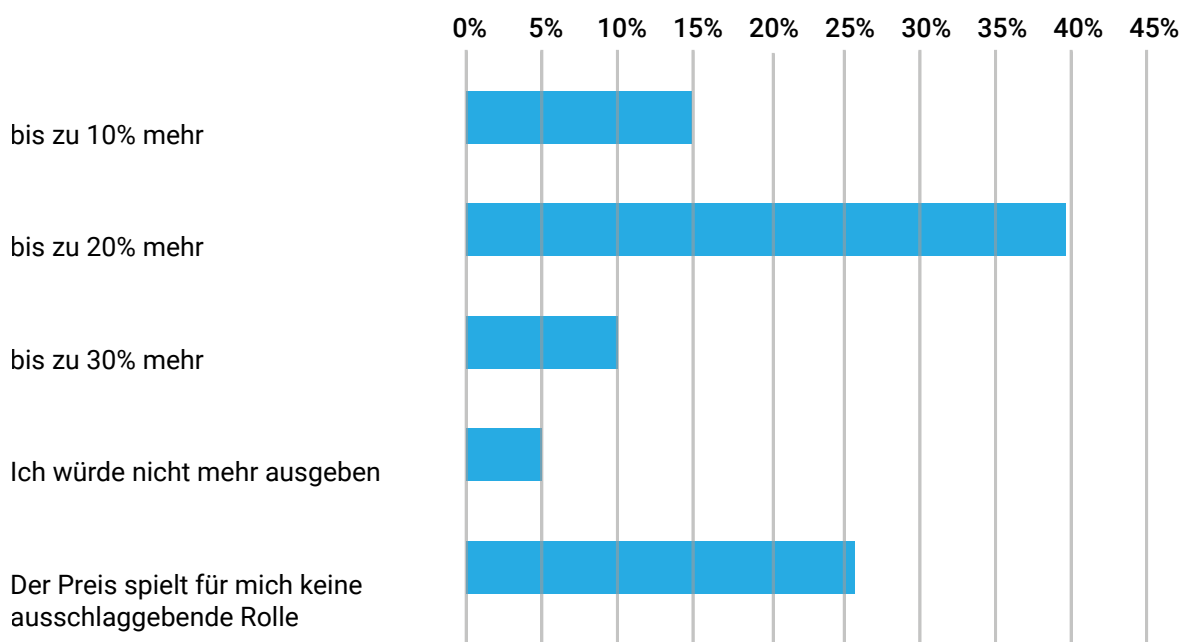
- 77 % der Befragten wünschen sich mind. 1x/Woche ein Bio-Fisch Gericht
- 66 % der Befragten wünschen sich mind. 1x/Woche ein Bio-Fleisch Gericht
- 71 % der Befragten wünschen sich mind. 1x/Woche ein vegetarisches Bio-Gericht
- 95 % der Befragten würden für ein Bio-Gericht einen höheren Preis bezahlen bzw. geben an, dass der Preis für sie keine ausschlaggebende Rolle spiele

Quelle: Eigene Erhebung im Rahmen des Projektes „Bio-Fisch in der Mittagspause“

Wie häufig würden Sie zukünftig ein Bio-Gericht in Ihrer Kantine wählen?



Wieviel mehr würden Sie für ein Bio-Gericht ausgeben?



Quelle: Eigene Erhebung im Rahmen des Projektes „Bio-Fisch in der Mittagspause“.



2. Erfolgsfaktoren für Bio-Fisch auf der Speisekarte

Wirtschaftlich arbeiten

Um Bio-Fisch erfolgreich auf dem Speiseplan zu etablieren, ist ein entsprechendes Budget notwendig. Doch mit etwas Know-how lässt sich die Herausforderung auch in der Gemeinschaftsverpflegung meistern. Bei Miesmuscheln und Algen beispielsweise ist der Preisunterschied gering. Bei vielen Fischarten können die Mehrkosten für Bio-Qualität in der Regel durch eine Mischkalkulation aufgefangen werden.

Lieferanten finden

Im ersten Schritt gilt es, geeignete Lieferanten zu finden. Dabei können Betriebsgastronomen z.B. auf das große Netzwerk von Naturland bauen. Der Aufbau direkter Partnerschaften mit Erzeugern hat den Vorteil, dass man hohe Qualität zu einem angemessenen Preis erhält, da eine Handelsstufe umgangen werden kann. Zudem lässt sich der regionale Einkauf positiv gegenüber den Gästen kommunizieren.

Rezepte anpassen

Nicht ganz unwichtig für ein ökonomisch tragfähiges Konzept ist die Entwicklung passender Rezepturen. Sie sollen den Tischgast begeistern, aber gleichzeitig auch nicht das Budget sprengen. Dies geschieht durch die richtige Portionierung des Fischanteils, aber auch durch günstigere Beilagen.

1 Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (2011). Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung.

So lässt sich beispielsweise ein Lachsfilet gut mit Pasta oder Weißkraut ergänzen, um preislich im Rahmen zu bleiben.

Offen kommunizieren

Da Bio-Fisch-Gerichte häufig an der oberen Preisgrenze liegen, ist die Kommunikation mit dem Tischgast wichtig. Gleichzeitig sollte das Angebot eine gewisse Regelmäßigkeit bekommen. Auf diese Weise wird der Bio-Fischtag zu einem geschätzten Ritual mit gut verständlichem Mehrwert.

Bio sichtbar machen

Voraussetzung für die Bewerbung von Bio-Fisch ist eine Bio-Zertifizierung. Sofern es sich um eine einmal jährlich stattfindende Aktion handelt, genügt eine einfache Event-zertifizierung, die nur an diesem einen Tag gilt. Um Bio-Fisch regelmäßig anzubieten und auszuloben, benötigt das Betriebsrestaurant eine richtige Bio-Zertifizierung. Der Weg dorthin ist wesentlich leichter und weniger zeitaufwändig, als viele Küchenchefs vermuten. Detaillierte und anschauliche Informationen vermittelt die Broschüre „Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat“¹.

Auslobung von Bio-Fisch-Gerichten in der Gemeinschaftsverpflegung

- **Komplette Bio-Gerichte**, z.B. Bio-Lachs-Lasagne oder Bio-Karpfen-Wrap
- **einzelne zubereitete Bio-Komponente**, z.B. „Bio-Forelle Müllerin an Sellerie-Kartoffelstampf“
- **Bio-Zutatenauslobung**, z.B. „Wir verwenden ausschließlich Bio-Kartoffeln“
- **Auslobung einzelner Bio-Zutaten** in einer ansonsten herkömmlichen Speise, z.B. „Risotto mit Bio-Garnelen“
- **Bio-Speise und/oder Bio-Komponenten ausschließlich an Aktionstagen**



3. Mit Bio-Fisch zum nachhaltigen Verpflegungskonzept

Der Impuls für eine nachhaltige und ökologische Ausrichtung der Verpflegung muss nicht nur von der Unternehmensleitung kommen. Oft sind es auch die Mitarbeiter, die mehr Verantwortung übernehmen möchten. Oder das Angebot trifft auf Tischgäste, die für das Thema Meeresschutz bereits sensibilisiert sind. Eine eigens für das Projekt durchgeführte Umfrage von über 600 Kantingästen zeigte, dass sich 77 % der Gäste 1-2 mal die Woche ein Bio-Fisch Gericht in ihrer Kantine wünschen würden und auch bereit wären, dafür einen höheren Preis zu zahlen (eigene Erhebung).

Wer Wert auf nachhaltigen Konsum und gesicherte Herkunft legt, kommt an Fisch aus ökologischer Aquakultur nicht mehr vorbei. Ein Grund ist, dass Bio-Fisch keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO), Antibiotika, Hormone oder chemische Zusätze enthält. Ökologische Aquakultur achtet außerdem auf das Tierwohl und leistet einen wichtigen Beitrag, um der Überfischung der Meere entgegenzuwirken. Denn Fisch und Seafood (Muscheln, Algen & Shrimps) aus ökologischer Aquakultur ergänzen die Meeresressourcen, ohne dass für ihr Futter eigens Fisch dem Meer entnommen wird, wie es oft in der

konventionellen Aquakultur üblich ist. Nicht zuletzt ist der Energiebedarf eines Fisches sehr viel geringer als der eines an Land lebenden Nutztieres. Während ein Rind beispielsweise acht Energieeinheiten benötigt, um eine Energieeinheit zu erzeugen, reichen einem Zuchtlachs 1,2 Einheiten für die Produktion derselben Menge an Energie¹. Tropische Shrimps sind ein gutes Beispiel dafür, dass auch soziale Aspekte (z.B. Verbot von Kinderarbeit) und Auswirkungen auf das Ökosystem (z.B. Mangrovenschutz) eine wichtige Rolle spielen. Deshalb müssen Naturland Partner strenge Öko- und Sozialrichtlinien einhalten und sind zudem zur Wiederaufforstung der Mangrovenwälder verpflichtet.

Wenn es um Nachhaltigkeit geht, sind Muscheln und Algen unübertroffen. Denn beide Arten belasten die Meere gar nicht. Während Muscheln noch relativ wenig Akzeptanz in Großküchen finden, werden Algen immer stärker nachgefragt. Der Grund dafür ist vor allem, dass sie in veganen Rezepten auf kulinarisch ansprechende Weise integriert werden können.

¹ Fry, J., Mailloux, N., Love, D., Milli M., Cao, L. (2018). Feed conversion efficiency in aquaculture: do we measure it correctly? Environmental Research Letters 13.



In der ökologischen Aquakultur sind die Besatzdichten auf das Tierwohl und die natürliche Umwelt angepasst.



4. Bio-Fisch passt auch in die Großküche

Die Anforderungen, die in der Außer-Haus-Verpflegung an Bio-Fisch gestellt werden, sind von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich. Während einige Großküchen Fische wie zum Beispiel Forellen im Ganzen einkaufen und ihren Gästen ebenso servieren, arbeiten andere ausschließlich mit frischen oder tiefgekühlten Filets. In diesem Fall reduziert sich jedoch die Auswahl an budgetgerechten Optionen – wobei Shrimps und Algen immer gute Alternativen sind.

In der Regel wird der Bio-Fisch-Einkauf durch Verfügbarkeit und Preis gelenkt. Vorteilhaft ist es, mit den Züchtern direkt in Kontakt zu treten und Angebote auszuhandeln. Die meisten Kantinenchefs entscheiden sich aufgrund knapper Zeitressourcen allerdings eher für ein regelmäßiges Bio-Fisch-Angebot, wenn die gewünschte Art standardmäßig bei ihren Stammhändlern verfügbar ist.

Die Preisakzeptanz und Zahlungsbereitschaft ist dabei ganz unterschiedlich. Kantinen mit einer Obergrenze von 10,- €/kg Filet werden sich beim Einkauf von Fisch aus ökologischer Aquakultur eher schwerer tun. Andere Betriebe, für die Preise von bis zu 25,-€/kg Filet normal sind, können problemlos auf ein bedarfsgerechtes Angebot zurückgreifen.

So wird Bio-Fisch bezahlbar

- Regional/direkt vom Züchter
- Saisonal einkaufen
- Angebote nutzen
- Zutaten austauschen
- Mengen anpassen
- Abfälle minimieren



Wer sich für Bio-Fisch entscheidet, leistet einen wichtigen Beitrag gegen die Überfischung der Meere.

5. Vielfalt aus ökologischer Erzeugung

Diese Produkte sind aus ökologischer Aquakultur verfügbar:

- Regenbogenforelle, Bachforelle, Lachsforelle
- Saibling
- Lachs
- Dorade
- Wolfsbarsch
- Karpfen
- Tilapia
- Garnelen
- Miesmuscheln
- Algen



6. Partner für die Außer-Haus-Verpflegung – eine Auswahl

Händler

Deutsche See | www.deutschesee.de

Epos Biopartner Süd | www.bio-partner.de

Ökoring | www.oekoring.com

Transgourmet Seafood | www.tg-seafood.de

Wilhelm Petersen Seefischgroßhandel |

www.wilhelm-petersen.de

Weiling | www.weiling.de

Verarbeiter

Erich Geiger | | www.fischgeiger.de

Isana | www.bio-verde.de

Wechsler Feinfisch | www.wechsler.eu

Produzenten

Forellenhof Wilke | www.forellenhof-wilke.de

Forellenzucht Benecke | www.forellenzucht-benecke.de

Fischzucht Wagner | www.fischzucht-wagner.de

Weitere Informationen und Kontakte zu Anbietern in Ihrer Nähe erhalten Sie bei der Naturland Zeichen GmbH unter naturland@naturland-zeichen.de. Außerdem informieren wir Sie gerne zur detaillierten Produktentwicklung und Spezifikation der leckeren Fischgerichte, die BIOSpitzenkoch Tino Schmidt auf den folgenden Seiten für Sie entwickelt hat. Wir wünschen viel Freude und Erfolg beim Nachkochen!

Mehr Informationen zu den BIOSpitzenköchen finden Sie hier:

<https://www.oekolandbau.de/bio-im-alltag/einkaufen-und-kochen/kochen/biospitzenkoeche>

7. Saisonale Bio-Fisch Gerichte für Großküchen

7.1 Steckerlfisch auf Kohlrabi-Spinat-Ragout mit Quinoa und Petersilien Pesto

Übersicht der Zutaten

	%	10,00 kg
Kohlrabi-Spinat-Ragout mit Quinoa	25,97	2,597 kg
Petersilien Pesto	2,60	0,260 kg
Steckerlfisch	51,95	5,195 kg
Sättigungsbeilage nach Wahl	19,48	1,948 kg



Fertigstellung des Gerichts

- Kohlrabi-Spinat-Ragout mit Quinoa auf den Teller geben
- Petersilien Pesto über das Kohlrabi-Spinat-Ragout „ziehen“
- Steckerlfisch auf dem Kohlrabi-Spinat-Ragout anrichten
- Sättigungsbeilage separat dazu reichen

Zubereitung der Fische

- Zutaten für die Marinade kurz in den Mixer geben
- Mit Salz und Pfeffer „abschmecken“ (die Marinade muss sehr würzig sein, denn das ist die Besonderheit)
- Ganze Fische säubern
- Innen und außen marinieren
- Marinierte Fische in ein geeignetes Gefäß geben, die restliche Marinade aufgießen und mit Folie abdecken
- Fische ca. 12h gekühlt marinieren lassen
- Geeignete Holzspieße ca. 2h wässern
- Marinierte Fische auf den Holzspieß stecken
- Fischspieß beim Grillen / Backen gelegentlich mit der Marinade bepinseln und wenden

gegrillter/gebackener Steckerlfisch

	%	10,00 kg
Sonnenblumenöl desodoriert	25,00	2,500 kg
Zitronensaft	1,67	0,167 kg
Rosmarin frisch	0,83	0,083 kg
Thymian frisch	0,83	0,083 kg
Oregano frisch	0,83	0,083 kg
Petersilie frisch	2,08	0,208 kg
Fenchelsamen getrocknet	0,83	0,083 kg
ganze Fische (Forellen, Saibling usw.)	125,00	12,500 kg
Chili getrocknet		
Steinsalz getrocknet		
Pfeffer schwarz gemahlen		

Fischgericht - Frühling

Zubereitung von Ragout und Quinoa

- Öl erwärmen und die Zwiebelstreifen glasig (ohne Farbe) anschwitzen
- Estragon, Salz und Muskat unterrühren und mit dem Weißwein ablöschen
- kurz bevor der Weißwein verkocht ist, den Gemüsfond zugeben und aufkochen
- Quinoa hinzufügen und geschlossen ca. 15 Min. leise simmern lassen
- Schlagsahne und Kohlrabi zugeben, aufkochen und mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke (1:1) abbinden und abschmecken
- Rohen gewaschenen Spinat erst beim Anrichten vorsichtig unterrühren

Zubereitung des Pesto

- Alle Zutaten fein pürieren
- Das Pesto mit Zitronensaft und Chili abschmecken

Tipp: Pesto immer mit Öl bedeckt kühl lagern

Kohlrabi-Spinat-Ragout mit Quinoa

	%	10,00 kg
Rapsöl desodoriert	3,13	0,313 kg
Zwiebelstreifen weiß (frisch)	9,38	0,938 kg
Estragon getrocknet	0,16	0,016 kg
Salz	0,63	0,063 kg
Muskat gem.	0,06	0,006 kg
Weißwein (TR)	8,13	0,813 kg
Gemüsfond mediterran	31,25	3,125 kg
Quinoa	1,88	0,188 kg
Schlagsahne	15,63	1,563 kg
Kohlrabi Würfel (frisch) 20x20mm	28,13	2,813 kg
Spinat frisch	12,50	1,250 kg
Speisestärke		
Wasser		

Petersilien-Pesto

	%	1,00 kg
Sonnenblumenöl	21,51	0,215 kg
Rapsöl	10,75	0,108 kg
Salz	3,23	0,032 kg
Petersilie (mit Stiel)	43,01	0,430 kg
Spinat (frisch)	21,51	0,215 kg
Zitronensaft		
Chili getrocknet		



7.2 Pasta mit Gemüse-Salsa und Shrimps

Übersicht der Zutaten

	%	10,00 kg
Gemüse-Salsa	77,78	7,778 kg
Shrimps gebraten	22,22	2,222 kg

Fertigstellung des Gerichts

- Gemüse-Salsa laut Rezeptur zubereiten
- Shrimps nach Rezeptur braten und würzen
- Salsa auf den Nudeln verteilen und mit den gebratenen Shrimps garnieren.



Gemüse-Salsa

	Schnittform	%	10,00 kg
Tomaten Würfel (frisch)	10x10mm	30,00	3,000 kg
Rote Zwiebel Würfel (frisch)	5x5mm	3,33	0,333 kg
Knoblauch Scheiben (frisch)	1mm	0,33	0,033 kg
Zucchini Würfel (frisch)	5x5mm	20,00	2,000 kg
Auberginen Würfel (frisch)	5x5mm	6,67	0,667 kg
Cashewkerne geröstet		2,67	0,267 kg
Rosinen		1,00	0,100 kg
Oliven schwarz, entsteint		2,00	0,200 kg
Kapern (abgetropft)		1,33	0,133 kg
Nudeln (z.B. Volanti) gekocht		33,33	3,333 kg
Koriander frisch gehackt		0,33	0,033 kg
Petersilie frisch gehackt		0,27	0,027 kg
Spinat frisch		11,28	1,250 kg
Olivenöl		0,00	0,000 kg
Salz		0,00	0,000 kg
Pfeffer schwarz, fein geschrotet		0,00	0,000 kg
Zitronenabrieb		0,00	0,000 kg

Zubereitung von Nudeln und Salsa

- Geschnittenes Gemüse in ein geeignetes Gefäß geben
- Cashewkerne, Rosinen, Oliven und Kapern grob hacken und zu den Gemüsewürfeln geben
- Nudeln laut Rezeptur kochen, abgießen (nicht abschrecken) und mit dem Gemüse vermengen, die gehackten Kräuter untermischen
- Alles mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken

Fischgericht - Sommer

Zubereitung des Knoblauchöls

- Knoblauch auftauen lassen
- Alle Zutaten pürieren
- Knoblauchöl gekühlt und immer mit Öl bedeckt aufbewahren

Zubereitung der Shrimps

- Shrimps längs aufschneiden, jedoch am Schwanzende zusammen lassen
- Öl erhitzen
- Aufgeschnittene Shrimps zugeben und bei höherer Hitze kurz kräftig anbraten
- Temperatur reduzieren und frischen Rosmarin, Knoblauchöl sowie etwas Zitronenabrieb zugeben und sanft garen, anschließend mit Salz würzen

Zubereitung der Nudeln

- Wasser mit dem Salz aufkochen: 8-max. 10g Salz je Liter Wasser
- Nudeln zugeben und al dente kochen

Knoblauchöl

	%	10,00 kg
Rapsöl desodoriert	33,33	3,333 kg
Knoblauch TK geschält	66,67	6,667 kg

Shrimps gebraten

	%	10,00 kg
Shrimps gekocht	100,00	10,000 kg
Rapsöl desodoriert	10,00	1,000 kg
Rosmarin frisch	0,10	0,010 kg
Knoblauchöl	0,50	0,050 kg
Zitronenabrieb		
Salz		

Volanti gekocht

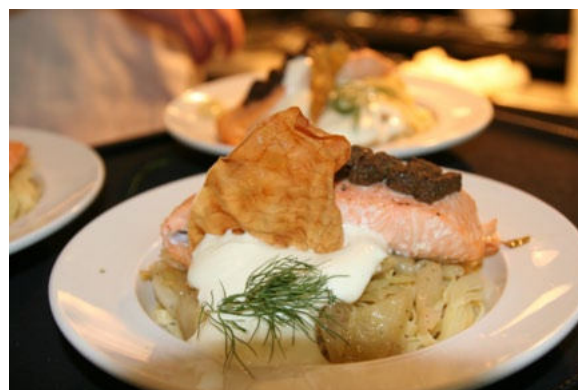
	%	10,00 kg
Volanti (Nudeln)	55,56	5,556 kg
Wasser	79,49	22,222 kg
Salz	1,78	0,178 kg



7.3 Lachsfilet auf Bandnudeln und gebratenem Weißkraut

Übersicht der Zutaten

	%	10 Pax 5,60 kg
Lachsfilet	23,33	1,307 kg
Tapenade	3,33	0,187 kg
gekochte Bandnudeln (Nest)	41,67	2,333 kg
gebratenes Weißkraut	25,00	1,400 kg
Fischsoße	8,33	0,467 kg
Salz		



Fertigstellung des Gerichts

- Bandnudeln laut Rezept kochen, abgießen (nicht abschrecken) und jeweils 2,5 kg auf einem gefetteten GN-Blech gleichmäßig (Höhe) verteilen. Die heißen Nudeln mit Backpapier abdecken, mit einem GN-Blech beschweren und abkühlen lassen
- Fischsoße und Tapenade laut Rezeptur herstellen
- Weißkraut zubereiten und je 1,5 kg pro GN-Blech auf den Nudeln verteilen
- Fischfilets küchenfertig zubereiten, mit Salz würzen und etwas Tapenade darauf verteilen
- Alles im Ofen bei 160°C auf 75°C Kerntemperatur (Fisch) garen, danach auf 10 Portionen pro GN-Blech vorportionieren /schneiden
- Auf Teller geben und mit warmer Fischsoße servieren

Tipp: Als Deko passen knusprige „Weißkraut-Segel“ und/oder kleine, im Ganzen gegarte oder eingekochte Möhren

Bandnudeln gekocht

	%	10,00 kg
Bandnudeln (Fleckerl)	55,56	5,556 kg
Wasser	222,22	22,222 kg
Salz	0,64	0,178 kg

Zubereitung

- Wasser mit dem Salz aufkochen: 8 bis max. 10g Salz je Liter Wasser
- Nudeln zugeben und al dente kochen

Fischgericht - Herbst

Zubereitung der Soße

- Butter schmelzen und die Fenchelsaat (ohne Farbe) anschwitzen
- Mit dem Fischfond ablöschen
- Sahne zugeben und leise aufkochen lassen
- Mehl mit dem Weißwein und etwas Fischfond glatt rühren und mit einem Schneebesen in die kochende Flüssigkeit einrühren, sanft köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Vermouth abschmecken
- 0,5 l Soße durch einen Haarsieb direkt in eine 0,5 l ISI Flasche geben, 1 Kapsel aufschrauben, kräftig schütteln und warmhalten

Zubereitung der Tapenade

- Alle Zutaten kuttern
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zubereitung des Weißkrauts

- Kipper auf 200°C vorheizen
- Öl zugeben
- Weißkrautstreifen zugeben und unter gelegentlichem Wenden leicht anbraten (ggf. Temperatur reduzieren, damit das Weißkraut nicht verbrennt und bitter wird)
- Mit Salz abschmecken

Fischrahmsoße

	%	1,00 kg
Butter	4,00	0,040 kg
Fenchelsalat	0,80	0,008 kg
Fischfond	40,00	0,400 kg
Schlagsahne	40,00	0,400 kg
Weizenmehl Typ 550	4,00	0,040 kg
Weißwein (TR)	2,00	0,020 kg
Salz		
Pfeffer weiß gemahlen		
Zitronensaft	1,00	0,010 kg
Vermouth	2,00	0,020 kg

Oliventapenade

	%	1,00 kg
Schwarze & grüne Oliven (entsteint)	77,11	0,771 kg
Sardellen (abgetropft)	6,02	0,060 kg
Olivenöl	12,05	0,120 kg
Balsamico hell	3,61	0,036 kg
Limonensaft	1,20	0,012 kg
Salz		
Pfeffer schwarz gemahlen		

Weißkraut gebraten

	%	10,00 kg
Rapsöl desodoriert	11,11	1,111 kg
Weißkraut Streifen, 3 mm	111,11	11,111 kg
Salz		
Pfeffer schwarz gemahlen		



7.4 Doradenfilet auf Wirsing-Salbeigemüse mit Tomate und Grana Padano

Übersicht der Zutaten

	%	10,00 kg
Doradenfilet	26,92	2,692 kg
Wirsing-Salbeigemüse	48,08	4,808 kg
Sättigungsbeilage	28,85	2,885 kg
Rapsöl desodoriert		
Salz		



Fertigstellung des Gerichts

- GN-Blech fetten
- Fischfilets mit der Hautseite auf die gefetteten GN-Bleche verteilen
- Fischfilets mit etwas Öl beträufeln, leicht salzen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C auf 72°C Kerntemperatur garen
- Wirsing-Salbeigemüse und Sättigungsbeilage auf einen Teller geben und je ein Fischfilet darauf anrichten

Doradenfilet

	%	10,00 kg
Dorade ganz	196,43	19,643 kg

Zubereitung des Fisches

- Doraden küchentechnisch vorbereiten, filetieren und entgräten



Wirsing-Salbeigemüse mit Tomate und Grana Padano

	%	10,00 kg
Salbei (frisch)	1,80	0,180 kg
Mediterrane Fond 1	55,60	5,560 kg
Getrocknete Tomaten 1	2,00	0,200 kg
Getrocknete Tomaten 2	1,40	0,140 kg
Mediterraner Fond 2	14,40	1,440 kg
Sonnenblumenöl	0,80	0,080 kg
Olivenöl	0,80	0,080 kg
Zwiebel Streifen weiß (frisch), 3 mm	15,40	1,540 kg
Salz	0,40	0,040 kg
Butter	1,00	0,100 kg
Weißwein (TR)	16,40	1,640 kg
Schlagsahne	12,40	1,240 kg
Grana Padano gerieben	4,80	0,480 kg
Wirsing Streifen (frisch), 5 mm	16,40	1,640 kg
Speisestärke		
Wasser		

Zubereitung des Gemüses

- Salbei zupfen und Blätter fein schneiden
- Salbeistiele im mediterranen Fond 1 ca. 1-2 h ziehen lassen und passieren
- Getrocknete Tomaten 1 ankuttern
- Getrocknete Tomaten 2 längs fein schneiden
- Mediterranen Fond 1 und 2 sowie Schlagsahne zugeben, aufkochen
- Getrocknete Tomaten 2 und Grana Padano zugeben, aufkochen und öfters Rühren
- Wirsingstreifen hinzufügen und aufkochen lassen
- Abschmecken
- Ggf. mit in kaltem Wasser (1:1) angerührter Speisestärke abbinden





8. Die richtige Kommunikation ist das A und O

Die Zahl der Menschen, die sich aus Umwelt-, Arten- und Klimaschutzgründen gegen den Verzehr von Fisch entscheidet, ist in den letzten Jahren gestiegen. Aber: Bio-Fisch kann man mit gutem Gewissen genießen! Dies sollte daher die zentrale Botschaft in der nachhaltigen Betriebsgastronomie sein.

Durch sachliche Informationen, transparente Herkunft und besten Geschmack lassen sich die Gäste von den Vorteilen der ökologischen Aquakultur überzeugen und für den Verzehr von Bio-Fisch begeistern.

Das wollen interessierte Gäste wissen

- Es wird kein zusätzlicher Fisch für das Fischfutter gefangen.
- Die geringen Besatzdichten wirken sich positiv auf Fische und (Meeres-)Umwelt aus.
- Der vegetarische Teil des Fischfutters stammt aus ökologischer Landwirtschaft.
- Es wird konsequent auf Hormone, chemische Zusätze, präventive Antibiotika und Gentechnik verzichtet.
- Naturland zertifizierte Shrimpsfarmer müssen Mangroven aufforsten und Sozialstandards einhalten.



Beispiel für Kommunikationsmaterial: Tischaufsteller mit Informationen zum Projekt.

Gut verständliche Botschaften kommen an

Meeresschutz, Tierwohl sowie der Verzicht auf Antibiotika und Gentechnik sind für den Verbraucher ausschlaggebend bei der Entscheidung für Bio-Fisch. Aber auch die regionale Herkunft macht das Lebensmittel attraktiv. Diese Botschaften müssen in klaren Worten auf den Punkt gebracht werden. Nach einer Einführungsphase, in der die Vorzüge von Bio-Fisch intensiver kommuniziert werden, kann das neue Speisenangebot mit einem Logo gekennzeichnet und von einer kurzen Botschaft begleitet werden. Beide Elemente sollten in der Betriebskantine und darüber hinaus ins Auge fallen: am Eingang beispielsweise, auf der Speisekarte, am Buffet, in Broschüren, in Bio-Einkaufsführern, auf der Website oder im Intranet.

Aktionstage wecken die Begeisterung

Um die MitarbeiterInnen in ihrer kurzen Mittagspause auf das Thema Bio-Fisch aufmerksam zu machen, eignen sich entsprechende Aktionstage. Im Rahmen von Informationsständen, Verkostungen oder auch separaten Kochstationen können die Gäste individuell erreicht werden. Sofern es ihre Zeit zulässt, sollten KantinenleiterInnen die Chance nutzen, selbst präsent zu sein. Dabei erhalten sie gleichzeitig ein Feedback auf das Bio-Fisch-Gericht. Ideal ist es außerdem, den regionalen Fischzüchter in die Verkostung einzubeziehen. So wird die Herkunft transparent, und die Gäste lassen sich leichter von den Vorzügen überzeugen. Wichtig ist immer auch die rechtzeitige Ankündigung der Aktionstage über betriebsinterne Kommunikationskanäle wie zum Beispiel Aushänge, Informationen im Intranet oder kurze Beiträge im Newsletter.

Werbung zieht ihre Kreise

Tue Gutes und rede darüber! Nach diesem Motto darf auch ein erfolgreiches Bio-Fisch-Angebot über die Grenzen der Kantine hinaus beworben werden. Publicity lässt sich über regionale Medien ebenso erzielen wie über Magazine für Großverbraucher oder die Fachöffentlichkeit der Fischbranche. Sinnvoll ist auch die Nutzung von Medienkanälen der Bio-Städte, um Synergieeffekte zu erzielen. Im Zuge der Pressearbeit können die besonderen Vorzüge von Bio-Fisch und ihr Stellenwert für das nachhaltige Versorgungskonzept der Kantine vorgestellt werden. Solche Erfolgsgeschichten sind nicht nur gut fürs eigene Image, sondern sie sensibilisieren auch andere für Meeres- und Umweltschutz.



Aktionstag im Linde Betriebsrestaurant in Pullach im Juni 2019.





9. Gute Argumente sprechen für Bio-Fisch

Bio-Fisch liegt zwar im oberen Preissegment. Aber er bereichert das nachhaltige Verpflegungskonzept von Betriebskantinen in jeder Hinsicht. Gut zubereitet, überzeugt er die Gäste geschmacklich und passt perfekt zum neuen Umweltbewusstsein.

Viele von ihnen wissen längst, dass Tierwohl, der Schutz des Klimas und der Meere oder faire Arbeitsbedingungen entsprechende Preise voraussetzen und rechtfertigen. Die Erfahrung zeigt daher, dass MitarbeiterInnen das Engagement ihres Betriebsrestaurants honorieren und durchaus bereit sind, für mehr Nachhaltigkeit entsprechend mehr zu bezahlen.

Eine Hürde ist nach wie vor die Liefersituation für Großverbraucher. Denn die Auswahl an Bio-Fisch und -Meeresfrüchten beschränkt sich sowohl im konventionellen als auch im Naturkostgroßhandel auf bislang wenige Arten.

Durch einen regelmäßigen Wareneinsatz geben Verpflegungsverantwortliche allerdings wirksame Impulse, auf die der Markt mit einem wachsenden Angebot reagieren wird.

Diese Broschüre wurde im Rahmen des BÖLN-Projektes „Bio-Fisch in der Mittagspause“ erstellt. Hier erfahren Sie mehr zu den Inhalten:

Naturland Zeichen GmbH
Email: naturland@naturland-zeichen.de
Tel: 089-898082 700
www.naturland-zeichen.de
www.biofisch.org
www.oekolandbau.de
www.bio-siegel.de
www.bmel.de
www.bundesprogramm.de



Links: Stefan Schuh, Betreiber der Kantine in der Hamburger Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz, serviert Bachforelle aus der Lüneburger Heide.

10. Presseberichte

10.1 Artikel im Fischmagazin, Ausgabe 12/2019



Gilbert Köche (UKE) und Nicole Knapstein (Naturland) informierten bei der Aktion „Bio-Fisch in der Mittagspause“ über die besonderen Aspekte der ökologischen Aquakultur und ihrer Produkte.

Uni-Klinikum Hamburg-Eppendorf serviert ‚Bio-Fisch in der Mittagspause‘

„Gerichte sind dann gut, wenn sie eine Geschichte haben“

Gilbert Köcher arbeitet im Kasino des Universitätsklinikums Hamburg-Eppendorf (UKE) und versorgt mit seinen Kollegen täglich 3.000 bis 3.500 Beschäftigte mit hochwertigem Essen. Der Sternekoch versucht aus Überzeugung so viel Nachhaltigkeit wie möglich in seine Großküche zu bringen und hat sich an der Naturland-Kampagne „Bio-Fisch in der Mittagspause“ beteiligt.

Das Universitätsklinikum in Hamburg-Eppendorf gleicht einem kleinen Dorf in der Stadt. 11.000 Ärzte, Pflegekräfte und Mitarbeiter anderer Berufe – das UKE unterhält zum Beispiel ein eigenes Kraftwerk – arbeiten in dem weitläufigen Komplex, dazu kommen 3.600 Studierende. Eine ge-

wisse Prominenz in diesem kleinen Dorf genießt Gilbert Köcher, der seit sechs Jahren das Betriebsrestaurant vom UKE leitet. Bei der Essensausgabe steht er gerne am Eingang des zweigeschossigen Kasinos, um mit den Tischgästen ins Gespräch zu kommen. Der kommunikative Küchenleiter wird von vielen begrüßt



und angesprochen – es ist offensichtlich, dass die Arbeit von ihm und seiner 10-köpfigen Küchencrew geschätzt wird. „Ich möchte den Menschen in ihrer Mittagspause eine Oase vom Arbeitsalltag bieten. Wenn sie das Restaurant satt, inspiriert und glücklich verlassen, dann bin ich zufrieden und meine Aufgabe ist erfüllt“, lautet sein Koch-Credo.

Bei seinen Ideen für die wöchentlich wechselnde Speisekarte helfen dem Sternekoch (1 Stern, 1989 im Restaurant Francaise, Kempinski Gravenbruch) seine zahlreichen Erfahrungen während der rund 20 Jahre, in denen er in ersten Häusern überall auf der Welt gearbeitet hat. Vor allem die gesunde asiatische Küche hat es ihm angetan mit den vielen frischen Zutaten. Seit der Küchenmeister im UKE das Zepter übernommen hat, wurde dort der Anteil frischer Zutaten auf mehr als 40 Prozent gesteigert. Wo immer es geht, setzt er außerdem auf ökologischen Landbau. Bio-Gerichte und Veggie-Days sind fester Bestandteil der Speisekarte.

Bio-Botschafter der Stadt Hamburg

So etwas spricht sich rum und so kam es, dass Köcher von der Stadt Hamburg gefragt wurde, ob er sich als ehrenamtlicher Bio-Botschafter für die Idee einsetzen wollte. Den Titel gab es bis dato bundesweit nicht. Köcher musste nicht lange nachdenken und steht seitdem auch anderen Chefs Hamburger Großversorger (u.a. Allianz, Flughafen Hamburg, Alsterfood) mit Rat und Tat zur Seite, wenn eine Bio-Zertifizierung ansteht. In diesem Kreis von Betriebsleitern und Küchenchefs, die für täglich insgesamt 250.000 Essen verantwortlich sind, haben einige von ihnen bereits umgestellt, erwägen es oder sind dabei.



Mehr als 300 Bio-Forellen vom Naturland-zertifizierten Forellenhof Wilke aus Horneburg wurden zusammen mit Kartoffelstampf und Gemüse für 6,80 EUR auf den Teller gebracht.

Vor diesem Hintergrund bedurfte es kaum Überzeugungsarbeit, ihn für die Naturland-Kampagne „Bio-Fisch in der Mittagspause“ zu gewinnen. „Dabei geht es darum, das Produkt Bio-Fisch im Großverbraucherbereich – und hier vor allem in der Betriebsgastronomie – bekannt zu machen. Außerdem sollen Strukturen aufgebaut werden, die Bio-Fisch für Großküchenbetreiber verfügbar machen“, erklärt Naturland-Repräsentantin Nicole Knappstein den Ansatz der Kampagne.

„Bio-Fisch ist teurer, aber ich habe im UKE einen Kundenkreis, der bereit ist für Bio-Produkte mehr Geld auszugeben“, zeigt sich Küchenleiter Köcher zufrieden. Natürlich schaue man auch im UKE aufs Geld, aber im Krankenhaus bekoche er eine Klientel, die sich per se für Gesundheit interessiert und offen sei ►



Wenn die Gäste das Restaurant satt, inspiriert und glücklich verlassen, dann bin ich zufrieden und meine Aufgabe ist erfüllt.



Küchenmeister Gilbert Köcher ist offizieller Bio-Botschafter von Hamburg und möchte etwas bieten, worüber sich die Gäste am Tisch unterhalten können.

für Nachhaltigkeit und Umweltschutz. Mehr als 300 Bio-Forellen vom Naturland-zertifizierten Forellenhof Wilke aus Horneburg hat er für die Aktion im September geordert und zusammen mit Kartoffelstampf und Gemüse für 6,80 EUR auf den Teller gebracht. „Wir haben das Gericht mehr oder weniger zum Selbstkostenpreis kalkuliert. Mir geht es darum, meine Gäste mit solchen Aktionen dafür zu sensibilisieren, dass Bio nicht nur gut für den Menschen ist, sondern für die gesamte Wertschöpfungskette“, unterstreicht Köcher.

Gerichte mit Geschichte

„Gerichte sind dann gut, wenn sie eine Geschichte haben. Ich möchte etwas bieten, worüber sich die Gäste am Tisch unterhalten können.“ Um das zu erreichen, stellt er sich kurz vor dem Hauptandrang gegen 12 Uhr auch selbst an den Naturland-Stand in der Kantine, um Flyer und Informationen zu verteilen. „In üblichen Restaurants arbeitet man als Koch häufig im Hintergrund und kein Gast bekommt denjenigen, der sein Essen zubereitet, jemals zu Gesicht. Im



Längst sind es nicht nur die Mitarbeiter der Uniklinik und die rund 3600 Studierenden, auch Besucher und viele andere Gäste finden den Weg in das zweigeschossige Restaurant auf dem Gelände.





Von den eingekauften Forellen sind am Ende des Tages nur wenige Tiere übrig geblieben.

UKE ist das anders. Hier kochen wir in einer offenen Küche, haben den direkten Kontakt zu unseren Kollegen aus anderen Fachbereichen und können beispielsweise Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen direkt beantworten und Wünsche für neue Gerichte entgegennehmen“, beschreibt Köcher eine Besonderheit in der Gemeinschaftsverpflegung.

Positive Resonanz der Tischgäste

Von den eingekauften Forellen sind am Ende des Tages nur wenige Tiere übrig geblieben, was vom Küchenchef als Erfolg gewertet wird. Nicht nur weil die Menge richtig kalkuliert war, sondern auch, weil die Reaktion der Essensgäste und die Nachfragen zum Thema Bio-Fisch eine positive Resonanz gebracht haben. Bio-Fisch in der Mittagspause, da ist Köcher sicher, wird es im UKE nicht zum letzten Mal gegeben haben. Der Rest der Forellen wird – da die Fische die Küche noch nicht verlassen hatten – weiterverwertet und landet am nächsten Tag als Salatangebot in der Auslage. Mindestens zweimal pro Woche stehen Fisch oder Meeresfrüchte auf dem Speiseplan, der täglich vier Hauptgerichte bereit hält. Der Freitag ist dabei als Fischtag gesetzt. „Das hat einfach Tradition und die Nachfrage ist dann auch größer als an den anderen Wochentagen“, weiß der Küchenleiter. Am beliebtesten ist dabei Seelachs als Backfisch oder ganz klassisch in Senfsoße. Generell sind es eher die traditionellen Fischgerichte, die Zuspruch finden. Aber auch ausgefallene Zubereitungen wie „Strandbanane mit japanischen Kaltwassergarnelen

in Ingwer“ oder „Soba Nudelsuppen mit Lappentang und Argentinischer BBQ Rinderhüfte“ oder „Auf der Haut gebratenes Lachsfilet in Meerrettichkruste auf Salicornes Algen mit Wildblütenreis“ erfreuen die Fischfans regelmäßig. „Ich biete meinen Tischgästen gerne auch mal Sterneküche auf hohem Niveau und lege jeden Tag meine ganze Kreativität in den Job“, erklärt Gilber Köcher seinen Anspruch.

Auf den Teller kommen nur nachhaltige Fischprodukte

30 Prozent der Fischrohwaren werden frisch geliefert, 70 Prozent tiefgekühlt. Hauptlieferanten sind der Lebensmittel-Großhandel Chefs Culinar sowie der Fachgroßhandel Deutsche See. Alle Artikel müssen eines der renommierten Nachhaltigkeitssiegel tragen. „Ich kaufe keinen konventionellen Fisch mehr – die Auswahl nachhaltig zertifizierter Produkte ist groß genug, um alle Geschmäcker zu befriedigen“, ist der Küchenmeister überzeugt. Bevorzugt werden Fischarten aus Nordsee und Nordatlantik, Exoten ▶



Bio-Fisch ist teurer, aber ich habe im UKE einen Kundenkreis, der bereit ist für Bio-Produkte mehr Geld auszugeben.

Ökologische Aquakultur bei Naturland

Aquakultur trägt weltweit zur menschlichen Ernährung bei, kann aber auch eine Belastung für die natürliche Umgebung darstellen, dem Tierwohl nicht gerecht werden und auch die Herkunft der Futtermittel ist oft nicht unproblematisch und wenig transparent. Mit seinen 1996 erstmals entwickelten Richtlinien zur Ökologischen Aquakultur hat Naturland eine Alternative geschaffen, die nicht nur Tier und Umwelt gerecht wird, sondern auch soziale Aspekte bei der Zertifizierung mit berücksichtigt. Weltweit zertifiziert Naturland mehr als ein Dutzend verschiedene Arten. Neben der heimischen Forelle und dem Atlantischen Lachs sind es vor allem Muscheln, Warmwasser-Garnelen, Makroalgen und seit einiger Zeit auch Mikroalgen, die für die menschliche Ernährung als auch in der Fischfutterindustrie eine immer größere Rolle spielen.

Naturland zertifizierte Betriebe ...

- wählen ihren Standort mit Bedacht und schützen Gewässer und umliegende Ökosysteme.
- sorgen für artgerechte Haltungsbedingungen und achten auf niedrige Besatzdichten.
- verzichten auf Gentechnik, chemische Zusätze, Wachstumsförderer und Hormone.
- verwenden zertifiziertes Öko-Futter und erfüllen strenge Auflagen beim Einsatz von Arzneien.
- und bieten nicht zuletzt ihren Mitarbeitern weltweit hohe Sozialstandards.

Neben der Aufzucht regeln die Naturland-Richtlinien auch die Verarbeitung von Fisch und Meeresfrüchten. Lückenlose Kontrollen, zertifizierte Öko-Zutaten und der Verzicht auf Zusatzstoffe wie Phosphate sind dabei selbstverständlich.



In der Küchencrew und an der Ausgabe werden 30 Mitarbeiter beschäftigt, die täglich zwischen 3000 und 3500 Essen zubereiten.



UKE in Zahlen

Das Klinikum umfasst heute in 14 Zentren mehr als 80 Kliniken, Polikliniken und Institute. Mit 1.738 Betten, davon 210 Betten im Universitären Herz- und Gefäßzentrum UKE (UHZ) sowie 68 Betten in der Martini-Klinik ist es eines der größten Krankenhäuser in Hamburg. Jährlich nimmt das Klinikum etwa 98.000 Patienten stationär auf. Hinzu kommen 373.000 ambulante Patienten, davon rund 126.000 über die Notaufnahme. Insgesamt arbeiten im UKE fast 11.000 Ärzte, Pflegekräfte und andere Mitarbeiter. Mit der medizinischen Fakultät ist das UKE Teil der Universität Hamburg und beteiligt sich an der akademischen Ausbildung. Am UKE studieren in den Fachrichtungen Medizin und Zahnmedizin rund 3.600 Studierende. Für die Lehre stehen sieben Hörsäle auf dem Gelände zur Verfügung.

Es folgt: Bio-Fisch in der Systemgastronomie

Knapp ein Dutzend Aktionen wie die im UKE wurden in den letzten drei Jahren im Rahmen der Kampagne Bio-Fisch in der Mittagspause durchgeführt, wobei man bei Naturland erkannt hat, dass Bio-Fisch für die meisten Kantinen auf Dauer zu teuer sein wird. „Aber die Aktion war trotzdem ein Erfolg, denn wir sind bei den Küchenchefs auf großes Interesse an nachhaltigem Wildfisch gestoßen und das ist positiv“, lautet ein Fazit. Eine Erkenntnis ist auch, dass beim Naturkostgroßhandel die Fischkompetenz häufig gering und das Engagement für das Produkt Fisch wenig ausgeprägt ist.

Die Belieferung der Kantinen direkt vom Züchter und ohne Zwischenhandel hat sich am besten bewährt – eine Erkenntnis, die Produzenten von Bio-Fisch ermutigen sollte, sich solche Absatzkanäle zu erschließen. Fisch aus biologischer Erzeugung ist bei den Küchenchefs und den Tischgästen gleichermaßen auf Interesse gestoßen. Bei den Köchen, weil man dort immer noch Aktionen sucht und bei den Gästen, weil „Bio“ mehr und mehr Anhänger findet. Aus diesem Grund soll das Thema weiterentwickelt und in die Systemgastronomie getragen werden. Dort könne man die Geschichte noch besser erzählen und mehr Konsumenten erreichen. *nik*



10.2 Artikel im Catering Management, Ausgabe 01-02/2018

BIO-FISCH IN DER MITTAGSPAUSE

Die Tischgäste über Kopf und Gaumen begeistern

Das Thema Bio spielt auch in der Gemeinschaftsverpflegung eine immer größere Rolle. Nur selten wird in diesem Zusammenhang allerdings an Fisch gedacht. Um das zu ändern, gibt es seit 2017 die Kampagne „Bio-Fisch in der Mittagspause.“ Projektträger ist die Naturland Zeichen GmbH. (Von Sabine Hartleif)

Das Lebensmittel Bio-Fisch und das Thema ökologische Aquakultur macht die meisten Küchenleiter neugierig“, sagt NaturlandFischexpertin Nicole Knapstein über die Kampagne „Bio-Fisch in der Mittagspause“. Der Verband für ökologischen Landbau e.V., Naturland, entwickelt und verbreitet ökologische Wirtschaftsweisen regional, national und weltweit und hat auch Richtlinien für ökologische Aquakultur und eine nachhaltige Fischerei entwickelt. In der ersten Projektphase beteiligen sich zehn Betriebsrestaurants aus vier Bio-Städten an der Bio-Fisch-Kampagne, die vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert wird. Zentrale Aufgabe des Projektes ist es, interessierte Akteure – von den Erzeugern über die Lieferanten bis hin zu den Betriebsrestaurants – zusammenzubringen und die Strukturen so

aufzubauen, dass sie nachhaltig sind und Modellcharakter haben. Konkret wird die Kampagne an den Bio-Fisch-Aktionstagen, die gemeinsam mit den Küchenleitern organisiert werden. Sozusagen als Testlauf wird dann ein Bio-Fischgericht auf dem Speiseplan angeboten. Gleichzeitig finden Verkostungen statt und an einem Info-stand wird über Produkte aus ökologischer Aquakultur und über die Menschen, die hinter dem Produkt stehen, berichtet. Die Tischgäste sollen über Kopf und Gaumen für das neue Speiseangebot begeistert werden.

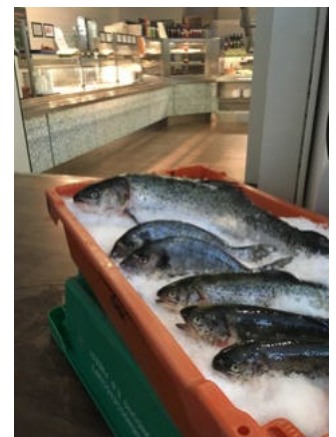
Feedback der Gäste

Eine Befragung der Tischgäste gibt sowohl dem Küchenteam als auch dem Projektträger ein Feedback

über die Zufriedenheit mit dem Bio-Fischgericht wie auch mit dem Informationsangebot. Gleichzeitig wird das Interesse an einem generellen Bio-Angebot in der Kantine und die Bereitschaft, dafür einen höheren Preis zu zahlen, abgefragt.

Die Ergebnisse der Befragung stellt Naturland auch den Küchenleitern für künftige Entscheidungen zur Verfügung. Den Umfragen zufolge befürworten die meisten Tischgäste den Genuss von Bio-Fisch aus Geschmacksgründen, dicht gefolgt von gesundheitlichen Aspekten wie der Vermeidung von Antibiotika und dem Wunsch, die Meeresressourcen schützen zu wollen. Die meisten Befragten erklärten sich bereit, für ein Bio-Angebot zwischen 10 und 30 % mehr Geld auszugeben. Allerdings nicht permanent, sondern nur an

einzelnen Aktionstagen, wie etwa der Küchenleiter der dpakantine in Hamburg, Thomas



Eisgekühlte Prachtexemplare wecken die Neugier.

Lassen, sagt (sh. Interview): „Aufgrund des deutlich höheren Preises von Bio-Fisch vor allem im Vergleich zu günstigem Meeresfisch wie Seelachs zum Beispiel, muss das Bio-Fischgericht entweder querfinanziert, mit einem höheren Preis angeboten oder aber die Rezepturen entsprechend angepasst

werden, so dass die Fischmenge reduziert werden kann“, sagt Nicole Knapstein von Naturland. Bio-Fisch sei daher vor allem für die Betriebsrestaurants eine realistische Alternative, die den Preis zumindest teilweise an ihre Tischgäste weitergeben können. „Und natürlich für die, in denen eine hochwertige Ernährung von Seiten der Unternehmensleitung subventioniert wird.“ Das Projekt läuft voraussichtlich noch bis Ende 2019. „Naturland plant aber in der einen oder anderen Weise eine Fortsetzung“, sagt Nicole Knapstein. Denn die Außer-Haus-Verpflegung bietet ihren Worten zufolge noch großes Potenzial für Naturland-Produkte

te allgemein und hochwertige nachhaltige Fischprodukte im Speziellen. „Dabei kann der ökologische Anbauverband, als Pionier der ökologischen Aquakultur, auf seine über Jahrzehnte aufgebaute Kompetenz und sein großes Netzwerk im Bereich Bio-Fisch zurückgreifen“, so Knapstein.

Das Bio-Städte Netzwerk

Das Lebensmittel Bio-Fisch und das Thema ökologische Aquakultur macht die meisten Küchenleiter neugierig“, sagt NaturlandFischexpertin Nicole Knapstein über die Kampagne „Bio-Fisch in der Mittagspause“. Der Verband für ökologischen Landbau e.V., Naturland, entwi-

ckelt und verbreitet ökologische Wirtschaftsweisen regional, national und weltweit und hat auch Richtlinien für ökologische Aquakultur und eine nachhaltige Fischerei entwickelt. In der ersten Projektphase beteiligen sich zehn Betriebsrestaurants aus vier Bio-Städten (sh. Kasten) an der Bio-Fisch-Kampagne, die vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert wird. Zentrale Aufgabe des Projektes ist es, interessierte Akteure – von den Erzeugern über die Lieferanten bis hin zu den Betriebsrestaurants – zusammenzubringen und die Strukturen so aufzubauen, dass sie nachhaltig sind und Modellcharakter haben. Kon-

kret wird die Kampagne an den Bio-Fisch-Aktionstagen, die gemeinsam mit den Küchenleitern organisiert werden. Sozusagen als Testlauf wird dann ein Bio-FischGericht auf dem Speiseplan angeboten. Gleichzeitig finden Verkostungen statt und an einem Infostand wird über Produkte aus ökologischer Aquakultur und über die Menschen, die hinter dem Produkt stehen, berichtet. Die Tischgäste sollen über Kopf und Gaumen für das neue Speiseangebot begeistert werden.

Drei Fragen an Thomas Lassen



Küchenchef Thomas Lassen setzte am Aktionstag Bio-Lachs auf den Speiseplan

Irischer Bio-Lachs kombiniert mit feinen Bio-Kartoffeln: Der zweite Bio-Fisch-Aktionstag fand im Juni 2018 in der Hamburger dpa-Kantine statt, in der täglich 210 bis 220 Tischgäste

speisen. Organisiert hatte den Tag die Naturland Zeichen GmbH. Wir sprachen mit dem Küchenleiter der dpa-Kantine, Thomas Lassen, über die Aktion.

1. Herr Lassen, wie war das Interesse der Gäste an dem Bio-Fisch-Gericht?

Küchenleiter Thomas Lassen setzte am Aktionstag Bio-Lachs auf den Speiseplan. Foto: Naturland Zeichen GmbH. Die Aktion kam sehr gut an. Normalerweise entscheiden sich an den Fischtagen, die wir mindestens zweimal pro Woche anbieten, rund 80 Gäste für den Fisch. An dem Aktionstag waren es mit etwa 110 Gästen deutlich mehr. Statt 4 Euro pro Portion haben die Gäste etwas mehr als 5 Euro

pro Portion bezahlt plus 70 Cent für die Beilagen. Von externen Gästen verlangen wir generell einen Aufschlag, weil das Essen für sie nicht subventioniert wird.

2. Was war sonst noch an dem Tag geboten?

Hier in der Kantine wurde ein Präsentationsstand aufgebaut mit ganzen Fischen auf Eis und mit Proben von Räucherfisch. Viele Gäste haben sich dort informiert und die Fragebögen zu der Aktion ausgefüllt. Wie uns die Mitarbeiter von Naturland vor kurzem mitgeteilt haben, waren die Ergebnisse der Umfrage sehr positiv. Die Organisation hatte sich im Vorfeld auch um die Bio-Zertifizierung für den Aktionstag gekümmert, sonst hätten wir gar nicht mit Bio

werben dürfen.

3. Können Sie sich vorstellen, ganz auf Bio-Fisch umzusteigen?

Natürlich achten wir beim Einkauf generell auf Qualität und das wird auch geschätzt. Viele unserer Gäste sind auch grundsätzlich bereit, mal einen Euro mehr für ein Gericht zu bezahlen. Doch sie würden das nicht ständig tun. Dazu muss man wissen, dass 90 Prozent unserer Gäste täglich bei uns essen und da spielt natürlich auch der Preis eine Rolle. Aktionstage wie der zum Bio-Fisch sind aber sehr gerne gesehen und wir haben auch schon den nächsten Tag Anfang 2019 geplant.



Herausgeber

Naturland Zeichen GmbH
Kleinhaderner Weg 6
82166 Gräfelfing
Tel. +49 (0)89 898082-700
naturland@naturland-zeichen.de

Stand

Dezember 2020

Gestaltung

Veronika Villnow, Naturland Zeichen GmbH

Text

Martina Romanski, Naturland Zeichen GmbH
Christiane Pohling, Naturland Zeichen GmbH
Inhaltliche Zuarbeit: Nicole Knapstein, sustain seafood

Druck

Riegler Druck und Design

Bildnachweise

Foto Titelseite	von Getty Images/iStockphoto
Foto S. 2, 21	von FischMagazin/nik
Foto S. 8	von Getty Images/iStockphoto
Foto S. 9	von Karpfen von ©FredFroese - Getty Images/iStockphoto
Foto S. 9	von Goldbrasse von @wrangel - Getty Images/iStockphoto
Foto S. 9	von Saibling von Getty Images/iStockphoto
Foto S. 10	von Ralph Hoppe - www.FooTToo.de
Foto S. 11	von @natashamam35 - stock.adobe.com
Foto S. 13	(Aubergine) von @Svetlana Kolpakova - stock.adobe.com
Foto S. 16	(Dorade) von @Alexander Raths - stock.adobe.com
Foto S. 17	(Salbei) von @Alexander Raths - stock.adobe.com
Foto Rückseite	von Getty Images/iStockphoto
Foto S. 7, 12, 14, 18 - 20, 26 - 27	von Naturland

Weitere Informationen unter

www.biofisch.org

Ein Projekt der Naturland Zeichen GmbH

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

