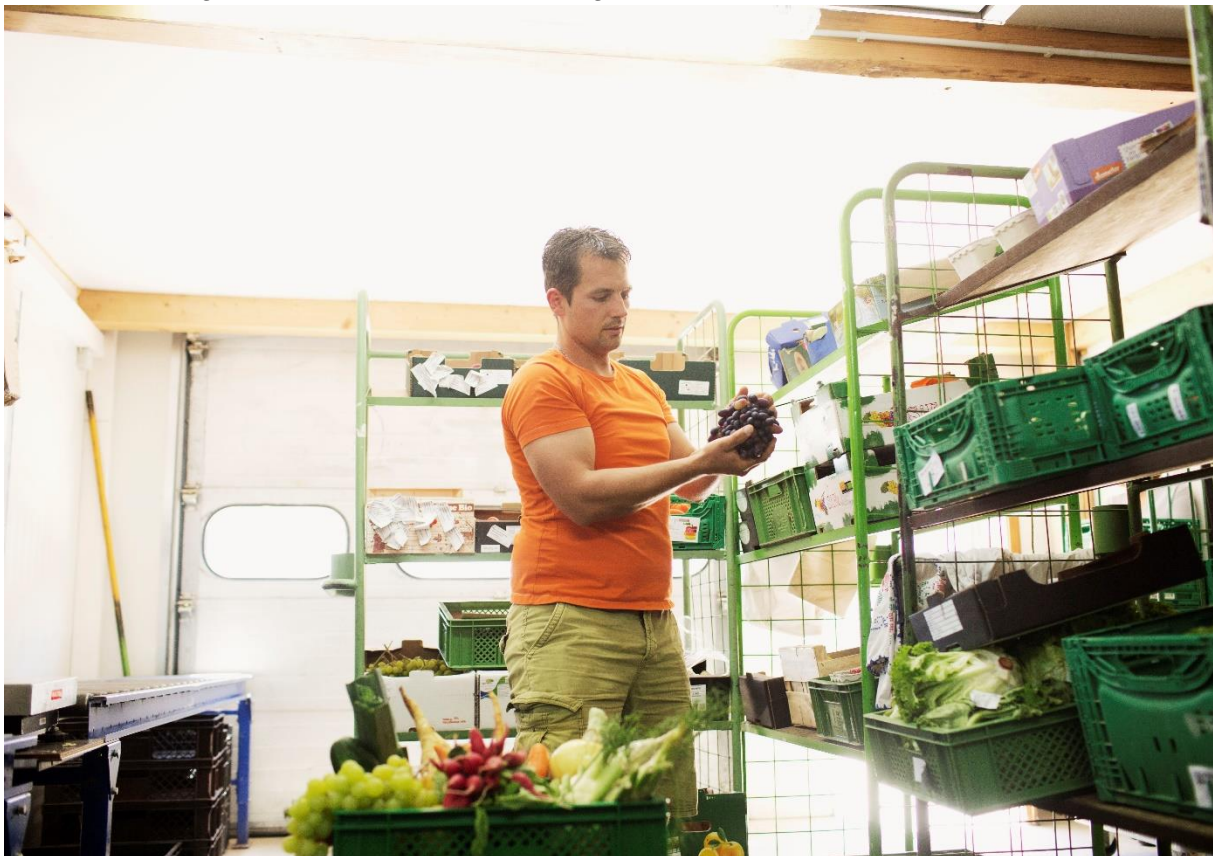


„Bio kann jeder“-Workshop für Gemeinschaftsküchen in Laufen

In Laufen fand ein „Bio kann jeder“-Workshop für Teilnehmer aus Kindertagesstätten, Kindergärten, Schulen und Köche statt, kurz: für alle Köche oder Küchenleiter, die in öffentlichen Einrichtungen eine größere Zahl an Kindern oder erwachsenen Tischgästen mit Essen versorgen. Die bundesweite Kampagne, im Rahmen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, wird bayernweit vom Ernährungsinstitut KinderLeicht in München unter der Leitung von Agnes Streber durchgeführt, die u.a. mit der Ökomodellregion Waginger See- Rupertiwinkel und der Biosphärenregion Berchtesgadener Land zusammenarbeitet. Dabei geht es um das Thema Bio-Lebensmittel und wie diese in die Verpflegung von Kindern integriert werden können. Der Workshop soll ErzieherInnen, KöchInnen, Caterern und allen Interessierten die Wichtigkeit von ökologischem Landbau aufzeigen und dazu anregen, in den eigenen Einrichtungen Bio-Lebensmittel zu integrieren.

Der erste Teil der Veranstaltung fand im Rottmayr-Saal im Alten Rathaus in Laufen statt. Rosemarie Hainz, dritte Bürgermeisterin von Laufen, begrüßte die TeilnehmerInnen und erzählte, dass Laufen bereits auf einem guten Weg sei, mehr und mehr Wert auf das Thema Bio zu legen. Hans Lecker vom gleichnamigen Biohof berichtete über die Geschichte und Philosophie seines Hofes. Mit Biogemüse aus der Region, Bio-Eiern aus Weidehaltung und mit Demeter-Milchprodukten vom Familienbetrieb wird bereits ein großer Kundenstamm per Abokiste mit regionalen Lebensmitteln versorgt.



Hans Lecker erläutert die Logistik hinter seiner Abokiste. Foto: Daniel Delang, Ökomodellregion

Umgesetzt wird von ihm auch das Schulfruchtprogramm für Schulen und Kindergärten, die mit Bioobst beliefert werden.

Anschaulich erläuterte Agnes Streber vom Ernährungsinstitut den TeilnehmerInnen die Grundlagen des ökologischen Landbaus und die verschiedenen Bio-Siegel. Maïke Krebs-Fehrmann von der Biosphärenregion Berchtesgadener Land erzählte von ihren angebotenen Workshops zu regionaler Ernährung in Kindergärten und Schulen. Welche Vielfalt an Bioprodukten von kleinen Erzeugern aus der Ökomodellregion inzwischen ab Hof oder in Läden bezogen werden können, stellte Marlene Berger-Stöckl anhand von Erzeugerporträts vor.

Ein wichtiges Werkzeug für Gemeinschaftsküchen ist der „Bio-Speiseplanmanager“, ein Online-Werkzeug, das den TeilnehmerInnen die Integration von Bio-Lebensmitteln in ihrem Speiseplan sehr vereinfachen kann und kostenfrei verfügbar ist, wie Agnes Streber erklärte.



Die Legehennen werden im mobilen Stall mit Weideauslauf gehalten. Foto: Daniel Delang, Ökomodellregion

Bei der Besichtigung des Biohofs Lecker in Laufen erhielten die Teilnehmer weitere Infos und einen interessanten Einblick hinter die Kulissen des Hofes während einer Betriebsführung. Großen Wert legt die Familie auf eine tierfreundliche Haltung, so auf die Aufzucht der „Bruderhähne“ von Legehennen, die nur sehr langsam ihr Schlachtgewicht erreichen, über einen Kooperationspartner. Die meisten Verbraucher seien bereit, mehr für ein Bioei zu bezahlen, wenn ihnen dieser Zusammenhang bewusst sei, erläuterte Hans Lecker.

Agnes Streber/ Ökomodellregion