

Presseinformation

Neu: Kostenlose Online-Beratungsmodulare zum Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten

Fleischqualität statt Fleischquantität auf den Tellern der Gemeinschaftsgastronomie: Wie das mit regionalem Bio-Weiderind aus artgerechter Haltung gelingen kann, zeigen die Ergebnisse des Projekts GanzTierStark. Das flexibel anwendbare Beratungsmaterial steht ab sofort Interessierten aus Erzeugung, Handel und Verarbeitung, Verbänden, Manager:innen von Öko-Modellregionen und Wertschöpfungsketten für die Beratung von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung, aber auch den Küchen selbst zur Verfügung. Die kostenlosen Materialien sind auf der [Website von a'verdis zum Download](#) zu finden.

Berlin/Münster, 08. Dezember 2022: „GanzTierStark – Bio von der Weide auf den Teller“ lautet das dreijährige Projekt, in dessen Rahmen a'verdis Beratungsmaterialien zu fünf Themenschwerpunkten erstellt hat, die allen Interessierten als Open Source zur kostenfreien Nutzung online zur Verfügung stehen.

In Zeiten, in denen Betriebskantinen, Mensen, Kita- und Schulküchen in Deutschland zunehmend auf vegetarische oder vegane Gerichte setzen, beschäftigt sich das Projekt GanzTierStark damit, wie der Einsatz von regionalem Bio-Weiderindfleisch in der Gemeinschaftsverpflegung gestärkt werden kann. Das klingt paradox? Nicht wirklich, denn es trifft den Wunsch vieler Gäste, die sich zunehmend Qualitätskriterien wie Tierwohl, Regionalität und Transparenz bei der Fleischherkunft wünschen. Getreu dem Motto „Weniger ist mehr“ lassen sich diese Entwicklungen in der Gemeinschaftsverpflegung verbinden, indem weniger, aber dafür qualitativ hochwertiges Bio-Fleisch aus der Region angeboten wird.

Wie dies in der Praxis mit Bio-Weiderindfleisch gelingen kann, zeigen die Projektkantinen aus Berlin und Brandenburg. Mit innovativen Rezepten werden Rindfleischgerichte neu interpretiert, Speisepläne umgestellt und neu kalkuliert. Exkursionen zu Erzeugerbetrieben stärken den Teamspirit und die Motivation – das zeigt sich nicht zuletzt auf den Tellern zufriedener Gäste.

Um die wissenschaftlichen und praxisrelevanten Erkenntnisse auch über das Projekt hinaus nutzbar zu machen, und den Einsatz von regionalem Bio-Weiderindfleisch in der Gemeinschaftsverpflegung zu fördern, haben die Projektbeteiligten digitale Beratungsmodulare entwickelt. Sie enthalten Factsheets, Präsentationen und Handreichungen zu den folgenden fünf Schwerpunktthemen: Argumente & Hintergründe, Strategie & Konzept, Einkauf, Preisgestaltung sowie Kommunikation und wurden in drei Pilot-Workshops mit Expert:innen aus der Praxis erprobt und optimiert. Die Module finden Sie [hier!](#)

Weitere Informationen zum Projekt www.ganztierstark.de.

GanzTierStark wird vom Zentrum Technik und Gesellschaft der TU Berlin geleitet und in Kooperation mit der Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE), der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V., der Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG und a'verdis durchgeführt. GanzTierStark möchte Kantinen in der Region Berlin-Brandenburg dabei unterstützen, Bio-Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung anzubieten. Mittel- und langfristig kann so der Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten zwischen landwirtschaftlichen Betrieben, Verarbeitern und den Küchen der Gemeinschaftsverpflegung unterstützt werden.

Die Förderung des Vorhabens erfolgt aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages. Die Projektträgerschaft erfolgt über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL).

Kontakt Projekt „GanzTierStark

Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer (Projektleitung)
Zentrum Technik und Gesellschaft der TU Berlin
Kaiserin-Augusta-Allee 104 ▪ D-10553 Berlin
Telefon: +49 30 314 26854
schaefer@ztg.tu-berlin.de
www.ganztierstark.de

Kontakt Beratungsmodule

Evamarie Stengel
a'verdis - Roehl & Dr. Strassner GbR
Mendelstraße 11 ▪ D-48149 Münster
Telefon: +49 251 980 1220
evamarie.stengel@a-verdis.com
www.a-verdis.com