

Pressemitteilung vom 21.7.2015

## **„Weniger Fleisch. Besseres Fleisch. Tierwohl auf dem Speiseplan“, erfolgreiches Münchner Praxisforum „Bio in der Außer-Haus-Verpflegung“ am 9.7.2015**

**Mehr als fünfzig Fachbesucher nahmen an dem vierten Praxisforum „Bio in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV)“ der Projektstelle Ökologisch Essen des BUND Naturschutz und des Beratungsunternehmens a'verdis teil. Damit traf das Thema des Praxisforums „Weniger Fleisch. Besseres Fleisch. Tierwohl auf dem Speiseplan“ auf sehr großes Interesse bei den anwesenden AHV-Akteuren und Multiplikatoren.**

### **Münchner Praxisforum bereits zum 4. Mal**

Elisabeth Peters und Rainer Roehl führten das Münchner Praxisforum bereits zum 4. Mal durch. Novum war in diesem Jahr eine Kooperation mit der Schweisfurth Stiftung, die ihr Projekt „Tierschutz auf dem Teller“ vorstellte. Das Konzept dieser Veranstaltung bestehend aus einem fachlichen Part, bei dem Experten in das Thema allgemein einführen und einem Praxisteil, bei dem Praktiker aus dem Bereich Außer-Haus-Verpflegung von der erfolgreichen Umsetzung in ihren Betrieben berichten, hat sich abermals bewährt. Die Teilnehmer lobten diese Kombination, weil sie praxisrelevante Informationen erhalten.

Das Thema des Tages war gut gewählt. Denn wie Rainer Roehl in seiner Präsentation eindrücklich schilderte, haben sich die Konsumgewohnheiten der Deutschen gerade in jüngster Zeit geändert. Beispielsweise hat in nur zwei Jahren von 2011 bis 2013 die Zustimmung zu fleischlosen Angeboten um 10 % zugenommen. Er berichtete auch von wachsenden Trends wie „frei von“, mit denen Anbieter auf spezielle Nachfragen von KonsumentInnen reagieren. Insgesamt zeigen verschiedene Studien, dass sich das Speisenangebot immer weiter ausdifferenziert.

Rupert Ebner, Umweltreferent aus Ingolstadt, Tierarzt und Slow food Vorsitzender informierte die Besucher über den heutigen Standard in der Tierproduktion und zeigte auf, dass mehr als 90 Prozent des heute in Deutschland produzierten Geflügelfleisches mithilfe eines massiven Einsatzes von Antibiotika produziert wird.

### **Best Practice Betriebe**

Höhepunkt der Veranstaltung waren die Praxisberichte von Bernhard Bonfig, Leiter Catering, Talanx GmbH, Köln und Thomas Voß, Leiter Wirtschaft, Versorgung und Technik, LWL-Kliniken Münster und Lengerich. Beide Betriebe sind hervorragende Beispiele dafür, wie der Einsatz von Bio-Lebensmitteln erfolgreich umgesetzt werden kann und boten den Fachbesuchern praxisnahe Anregungen zur Einführung von Bio-Lebensmitteln und zur Reduzierung von Fleisch auf dem Speiseplan.

So erläuterte Herr Bonfig, wie den Gästen der Kölner Talanx-Kantine durch den Einkauf ganzer Bio-Tiere und eine kluge Steuerung der verfügbaren Mengen ein akzeptabler Preis geboten werden kann. Zu den wichtigsten Instrumenten gehört die Reduzierung des Fleischanteils in den Portionen und auch im gesamten Speiseplan.

Ebenso interessant war der Beitrag von Thomas Voß, Wirtschaftleiter der LWL-Kliniken Münster und Lengerich. An beiden Standorten wird Schweinefleisch nur noch in Bio-Qualität eingesetzt. Ein wichtiger Grund für diese Entscheidung: Mitarbeiter von konventionellen Schweinemastbetrieben sind nahezu vollständig mit MRSA-Keimen belastet.

Mit dem Praxisforum möchten die Veranstalter Verantwortlichen aus der Außer-Haus-Verpflegung Anregungen und Motivation bei der Umsetzung ihrer jeweiligen Nachhaltigkeitsstrategie geben. Elisabeth Peters: „Wir freuen uns, dass wir mit diesem Tagungsthema das Interesse von vielen Praktikern und Multiplikatoren wecken konnten.“

Alle Vorträge können auf unserer Website herunter geladen werden.

Die Projektstelle Ökologisch Essen berät Großküchen in München bei der Einführung von Bio-Lebensmitteln und wird gefördert von der Landeshauptstadt München, Referat für Umwelt und Gesundheit.

**Ansprechpartner für Rückfragen:**

Bund Naturschutz, Kreisgruppe München  
Projektstelle Ökologisch Essen  
Elisabeth Peters  
Tel. 089 / 51 56 76 - 50  
[www.oekologisch-essen.de](http://www.oekologisch-essen.de)

**Internet:** [www.bn-muenchen.de](http://www.bn-muenchen.de) / [www-oekologisch-essen.de](http://www-oekologisch-essen.de)