



Machen mit (von li.): Ruben Wester-Ebbinghaus (Holy Burger), Sonja Obermeier (Klinglwirtin), Biobauer Lorenz Kratzer aus Freising und Jakob Portenlänger (Xaver's).

Neue Initiative „ZU TISCH besser iss das!“

Mehr Bio-Fleisch auf die Gastro-Teller!

München. Das „Broeding“ und die „Klinglwirtin“ sind bereits dabei, ebenso wie das „Xaver's“ und der „Holy Burger“. 11 Gastro-Betriebe (Stand: Anfang Februar) machen bereits mit bei der Initiative „Gutes Fleisch für unsere Gäste – ZU TISCH besser iss das!“ Dahinter steht das Ziel, mehr Fleisch aus artgerechter Haltung in die Münchner Gastronomie zu bringen.

Getragen wird das Projekt von der Genussgemeinschaft Städter & Bauern, die von der Landeshauptstadt München („Biostadt München“) unterstützt wird. „Wir bringen Gäste, Gastronomen und Landwirte aus der Region an einen Tisch“, so Projektleiter Markus Hahnel.

Teilnehmenden Wirtinnen und Wirten winken folgende Vorteile:

- Eintrag auf der Webseite www.zutisch-besser-iss-das.de
- Vermittlung von Bezugsquellen und Kontakten zu Direktvermarktern
- Beiträge und Bewerbung durch Social Media Aktivitäten auf Facebook und Instagram
- Einladungen zu Hofführungen, Betriebsbesichtigungen, auch z. B. mit Stammgästen oder nur Gastro-intern (Küche & Service), und weiteren Veranstaltungen
- Teilnehmen an und Teilwerden einer Community (Entstehen soll ein Gastro-Netzwerk, über das z. B. ganze Tiere vermarktet werden können – nach dem Motto: „Diese Woche nimm' ich das Hinterviertel/Teile vom Hinterviertel, Du nimmst das Vorderviertel. Nächste Woche machen wir es umgekehrt.“)
- Hilfestellungen und Schulungen zu Kalkulation, Speisekar-

tengestaltung, Tipps zu Zugschnitten, Beilagenaufwertung, Verkaufsgesprächen etc.

„Unser Ansatz ist nicht, von den Gastro-Betrieben eine BIO-Zertifizierung zu verlangen“, so Hahnel, der auch die Münchner Slow Food-Sektion leitet. „Wir verstehen durchaus, dass es in der Gastronomie viel zu viele tägliche Herausforderungen gibt und die überwiegende Mehrheit der Betriebe sich nicht auch noch eine Biozertifizierung antun möchte.“ Um bei der Initiative „ZU TISCH besser iss das!“ mitmachen zu können, wird von der Gastro-Betrieben erwartet, dass bei mindestens einem Gericht der Karte das Fleisch von Bio-Betrieben kommt.

„Entscheidend ist, dass der Lieferant und die Herkunft des Fleisches auf der Karte genannt werden“, so Hahnel. „Im Restaurant Xaver's steht dann z. B. ‚Schweinsbraten von der Juffinger Biometzgerei‘ auf der Speisekarte. Der Landwirt oder der Metzger muss also eine Biozertifizierung haben, sonst besteht die Gefahr von Trittbrettfahrern.“

Ein weiteres wichtiges Kriterium für die Teilnahme ist, dass Service und Küche beim Thema BIO geschult sind und auf Nachfrage oder noch besser proaktiv Auskunft über die Herkunft des Fleisches geben, auf Infomaterial der Initiative (Flyer, Postkarte, Bierdeckel, QR-Code, Webseite) verweisen und Werbung für die Initiative (Bierdeckel, Aufkleber, Infomaterial) machen. Weitere Infos unter: www.zutisch-besser-iss-das.de – Eine spannende Initiative, die nicht nur auf den Großraum München beschränkt bleiben sollte!

may®

indoor | outdoor | furniture

INTER
NORGA

Hamburg
15.-19.03. 2019
Halle B5, Stand 210



Unser neuer
Katalog ist da!
www.may-kg.de

Ihr Möbelspezialist für Gastronomie-
und Hoteleinrichtungen.

H. MAY KG | Im Kleifeld 16 | 31275 Lehrte

Vorsprung durch Wissen

GASTRONOMIE® report

Heft 2/2019 – Februar/März – € 8,00

**Großes
Outdoor-
Special**

ab S. 18

HOGA

Rückblick

ab S. 34

*Homemade
Ice Tea*

**„Topf Secret“:
Der nächste Hammer!**

Seite 3