

Pressemitteilung

Technische Universität Berlin

Stefanie Terp

06.12.2021

<http://idw-online.de/de/news783596>

Buntes aus der Wissenschaft, Forschungsprojekte
Ernährung / Gesundheit / Pflege, Tier / Land / Forst, Umwelt / Ökologie
überregional



Kantinen in Berlin-Brandenburg setzen auf regionales Bio-Rindfleisch aus Weidehaltung

Gemeinsame Pressemitteilung von TU Berlin und Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V.

Seit gut einem Jahr unterstützt das TU-Forschungsprojekt „GanzTierStark“ Kantinen aus Berlin und Brandenburg dabei, regionales Bio-Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung anzubieten. Von der Kantine der Tageszeitung taz über das GLG-Klinikum in Eberswalde und das Studentenwerk Frankfurt/Oder bis zur Berliner Stadtreinigung – ganz unterschiedliche Einrichtungen sind daran interessiert, ihren Mitarbeiter*innen und Gästen qualitativ hochwertiges Fleisch aus der Region anzubieten.

„Wir freuen uns sehr darüber, dass die Kantinen sich in dieser für sie schweren Zeit mit großem Engagement und viel Kreativität auf den Weg machen, um zu Tierwohl und dem Erhalt wertvoller Kulturlandschaften beizutragen“, berichtet die Projektleiterin Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer vom Zentrum Technik und Gesellschaft der TU Berlin. In dem Projekt, das für drei Jahre vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert wird, sind außerdem die Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde, die Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau, die Marktgesellschaft der Naturland Bauern und das Beratungsbüro a’verdis dabei.

Gemeinsam können sie alle Partner*innen entlang der regionalen Wertschöpfungskette – die Landwirte, den fleischverarbeitenden Betrieb und die Kantinen – mit Beratung, Kommunikationsmaterialien, Schulungen für die Mitarbeitenden und Befragungen der Kantinengäste dabei unterstützen, dass die Zusammenarbeit gelingt. Als besonders wertvoll hat sich der regelmäßige Austausch zwischen den Kantenleiter*innen und Köch*innen dazu erwiesen, wie Anfangsschwierigkeiten gemeistert werden können. So sind die Kantinen sehr kreativ mit der Herausforderung umgegangen, dass trotz des Einsatzes hochwertigen Rindfleisches die Preise nicht oder nur geringfügig erhöht werden sollten.

„Wir haben bei Gerichten wie Gulasch die Fleischmenge zugunsten von Gemüse etwas reduziert, aber wir experimentieren auch mit völlig neuen Gerichten. Wir versuchen das wirklich so hinzubekommen, dass es sich jeder leisten kann“, erläutert Sören Hilschütz, der Leiter der Hochschulgastronomie des Studentenwerks Frankfurt/Oder, seine Strategie. Neben den bewährten Spaghetti Bolognese, Gulasch oder Rouladen, fanden beispielsweise das Pulled Beef Sandwich, Burritos oder die Tirsik Bowl guten Anklang. Um möglichst viele Teile des Rinds zu verwerten, wird auch gelegentlich Zunge oder Leber angeboten.

„Die Rückmeldungen der Kantinengäste sind überwiegend sehr positiv, was die Mitarbeitenden und die Kantenleitung wiederum motiviert“, resümiert Martina Schäfer. In den nächsten Monaten sollen weitere Kantinen aus der Region dazukommen und die Erfahrungen auch stärker überregional verbreitet werden.

Weitere Informationen: www.ganztierstark.de

Weitere Informationen erteilt Ihnen gern:
Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer
Technische Universität Berlin
Zentrum für Technik und Gesellschaft
Tel. 030 314-26854
E-Mail: martina.schaefer@tu-berlin.de