

Pressemitteilung

Öko-Institut

Julia Wolke

20.05.2025

<http://idw-online.de/de/news852447>

Forschungs- / Wissenstransfer
Ernährung / Gesundheit / Pflege, Meer / Klima, Umwelt / Ökologie, Wirtschaft
regional



Bio und regional – Eckpfeiler für nachhaltige Ernährung in der Erzdiözese Freiburg

Gemeinsame Pressemitteilung von Öko-Institut und a'verdis Freiburg, 20. Mai 2025 Wer in kirchlichen Einrichtungen auf Nachhaltigkeit setzen will, muss die Verpflegung neu denken: Bioqualität und Regionalität von Lebensmitteln spielen dabei eine zentrale Rolle. Doch der Weg zu mehr Nachhaltigkeit ist anspruchsvoll – sowohl in finanzieller als auch in organisatorischer Hinsicht. Das zeigt die „Bio-Regio-Studie“ des Öko-Instituts und des Beratungsunternehmens a'verdis, die in vier Gäste- und Bildungshäusern der Erzdiözese Freiburg durchgeführt wurde.

Die Ergebnisse machen deutlich: Der Einsatz von Bio-Produkten ist mit höheren Wareneinsatzkosten verbunden. Je höher der Bio-Anteil bei den eingekauften Produkten ist, desto stärker steigen die Kosten – oft überproportional. Die biologische Qualität von Lebensmitteln bietet zwar klare ökologische Vorteile, stellt Einrichtungen aber auch vor finanzielle Herausforderungen, insbesondere bei begrenzten Budgets.

Die regionale Beschaffung wiederum bringt andere Herausforderungen mit sich. Der direkte Bezug von Lebensmitteln aus der Region erfordert zusätzliche personelle und zeitliche Ressourcen – etwa für die Suche nach geeigneten Lieferanten, die Abstimmung individueller Lieferpläne oder den Umgang mit kleineren Abnahmemengen.

Nachhaltige Ernährung: Weniger Fleisch, mehr pflanzliche Optionen

Ein weiterer zentraler Baustein nachhaltiger Ernährung ist die Reduktion tierischer Produkte, insbesondere von Fleisch. Aus ökologischer Sicht ist es sinnvoll, pflanzenbasierte Angebote in den Mittelpunkt zu stellen. Aber auch aus gesundheitlicher Sicht ist eine vorrangig vegetarische Ernährung vorteilhaft. So empfiehlt etwa die Deutsche Gesellschaft für Ernährung eine Fleischmenge von 300 Gramm pro Person und Woche – das ist kaum mehr als täglich etwas Wurstbelag und eine wöchentliche Fleischmahlzeit.

Wird dennoch Fleisch angeboten, empfiehlt die Studie den Einsatz von regional erzeugtem Rindfleisch. Dieses ist auf dem Gebiet des Erzbistums Freiburg gut verfügbar und kann unter bestimmten Bedingungen nachhaltiger sein als Schweine- oder Geflügelfleisch. Dabei sollte jedoch gewährleistet sein, dass die Rinder in extensiver Weidehaltung gehalten und mit einem hohen Anteil hofeigener Futtermittel gefüttert werden.

Neue Rahmenbedingungen für die nachhaltige Verpflegung

Vor diesem Hintergrund braucht es, so die Autor*innen der Studie, eine Veränderung der Rahmenbedingungen, um größere Fortschritte in Richtung nachhaltiger Verpflegung zu erreichen. Entscheidend sind vor allem zusätzliche finanzielle Mittel für den Einkauf von Bio-Produkten sowie personelle Kapazitäten für die Organisation der regionalen Beschaffung. Die Entscheidung, ob und wie diese Voraussetzungen geschaffen werden, liegt nun bei der Erzdiözese Freiburg.

„Nachhaltige Verpflegung braucht klare Entscheidungen und gute Rahmenbedingungen – und sie braucht Menschen, die bereit sind, neue Wege zu gehen“, sagt Gerolf Hanke, Ernährungsexperte am Öko-Institut. „Die Bildungs- und Gästehäuser der Erzdiözese haben hier in den letzten Jahren viel Engagement gezeigt. Jetzt geht es darum, diesen Weg gemeinsam weiterzugehen.“

In den vergangenen Monaten haben das Öko-Institut und a’verdis die Erzdiözese Freiburg bei der Umsetzung einiger Maßnahmenvorschläge aus der Bio-Regio-Studie begleitet. So wurden einzelne Häuser bei der Bio-Zertifizierung beraten und unterstützt. Darüber hinaus haben die Berater*innen gemeinsam mit Vertreter*innen der Erzdiözese erste Ideen für ambitionierte Verpflegungsleitlinien entwickelt. Diese könnten künftig als Richtschnur für eine ökologische, sozial verantwortliche und zugleich praktikable Verpflegung in den Einrichtungen der Erzdiözese dienen – nicht nur in Bildungshäusern, sondern auch in Kindergärten und Pflegeheimen.

„Ein besonderes Augenmerk haben wir auf die strukturellen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen von Küche und Hauswirtschaft gelegt“, betont Rainer Roehl, geschäftsführender Gesellschafter von a’verdis, „denn diese zu verbessern ist ein Schlüssel für den Erfolg.“

„Bio-Regio-Studie“: Implementierung nachhaltiger Verpflegung in den Gäste- und Bildungshäusern der Erzdiözese“ von Öko-Institut und a’verdis (<https://www.oeko.de/fileadmin/oekodoc/bio-regio-studie.erzdioezese.pdf>)

wissenschaftliche Ansprechpartner:

Ansprechpartner am Öko-Institut
Gerolf Hanke
Senior Researcher im Institutsbereich
Produkte & Stoffströme
Öko-Institut e.V., Büro Freiburg
Telefon: +49 761 45295-223
E-Mail: g.hanke@oeko.de

Ansprechpartner bei a’verdis
Rainer Roehl
Gründer und geschäftsführender Gesellschafter
a’verdis Roehl & Dr. Strassner GbR
Telefon: +49 251 980-1221
E-Mail: rainer.roehl@a-verdis.com