

Gasthof Bärenfels: Bio-Zertifizierung aus Überzeugung

Vom Schnitzel bis zum Saft, vom Käse bis zum Bier – im Gasthof Bärenfels werden seit fast einem Jahr zahlreiche Bioprodukte angeboten.

„Wir haben im November 2008 angefangen, unseren Betrieb umzustellen“, sagt Gastwirt Jan Kempe. Inzwischen wird sogar – passend zur Jahreszeit – Bio-Eis von der Konditorei Bucheckchen aus Dresden angeboten. Das lässt sich am besten auf der Sonnenterrasse genießen.

Logistische Herausforderung

Am Eingang zur Gaststube hängt das Bio-Zertifikat. Der Urkunde ist beim besten Willen nicht anzusehen, was dahinter steckt. Denn die Umstellung auf Bio-Produkte ist nicht einfach ein Sortimentswechsel. Vielmehr gehört ein gutes Maß an Organisationstalent dazu. Denn Bio-Lebensmittel und herkömmliche Speisen und Zutaten müssen getrennt gelagert werden. Auch die Arbeitsbereiche dürfen nicht dieselben sein. Am Bio-Arbeitsplatz wird mit extra Schneidebrettern, Messern u.ä. gearbeitet. Eigentlich, sagt der Gastwirt, bräuchte man zwei Küchen. Das allerdings ist beim besten Willen nicht machbar.

Etwa 65 Prozent des gesamten Speisen- und Getränkeangebotes im Gasthof Bärenfels sind inzwischen Bio-Produkte. „Und es ist ein geniales Gefühl, Essen anzubieten, in dem mit Sicherheit keine Zusatzstoffe drin sind“, sagt Jan Kempe aus Überzeugung. Der Anstoß für die Veränderung in der Gaststätte kam aus der eigenen Familie. Gesundheitliche Probleme konnten mit der kompletten Umstellung der Ernährung besser in den Griff bekommen werden. Die Schlussfolgerung: Was meiner Familie gut tut, soll für die Gäste auch möglich sein.



Die Schlussfolgerung: Was meiner Familie gut tut, soll für die Gäste auch möglich sein.

Kritische Kontrolleure

Dass die strengen Vorschriften eingehalten werden, darüber wachen die Bio-Kontrolleure. Sie kommen ohne Anmeldung. „Die Kontrollmechanismen für Bio-Betriebe sind sehr streng“, sagt Jan Kempe. Für jedes Gericht, jeden Lieferanten, jede Zutat werden die Lieferscheine genau geprüft und nachgerechnet. Bei den 25 Hauptgerichten, die im Gasthof Bärenfels auf der Speisekarte stehen, dauert das einen ganzen

Tag lang. Werden Fehler festgestellt, kommen diese ins Protokoll. Abmahnungen, empfindliche Strafen und die Aberkennung der Bio-Zertifizierung folgen im schlimmsten Falle.

Das Risiko einer Aberkennung will aber niemand eingehen, der freiwillig gesunde Produkte anbietet. Denn schon die Beschaffung der Lebensmittel ist eine Sisyphosarbeit. Das Schweinefleisch bezieht der Gasthof vom Vorwerk Podemus, Gemüse, Kartoffeln und Obst von Naturkost Erfurt, Lammfleisch kommt von der Schäferei Drutschmann aus Reichstädt, Käse aus der Käserei Welde in Borlas und der Saft von der Kelterei Schmieder in Lichtenberg. „Für uns sind regionale Erzeuger ganz wichtig, schließlich liegt uns auch am Herzen, dass die Landwirtschaft in der Region erhalten bleibt“, sagt der Bärenfelser.

HEIKE WENDT



■ Koch Marco Möller verwendet frisches Biogemüse in der Küche. Foto: privat