BIOLAND, den 18.05.2024

Corona - was nun?

Shutdown - diese Nachricht war ein Schock. Kurz vor Start der Hauptsaison sollten Mitte März alle Gastronomiebetriebe in Deutschland schließen, um eine weitere Ausbreitung der Corona-Pandemie zu vermeiden. Doch Aufgeben kam nicht infrage. Drei Bioland-Betriebe, drei Geschichten, drei Antworten auf den großen Knall.

Ebner's Catering: Aus Schulverpflegung wird Suppe im Glas

"Seit elf Jahren betreibe ich Schulcatering, aber so was habe ich wirklich noch nie erlebt", erzählt Melanie Ebner und erinnert sich an den Freitag, der ihr den Boden unter den Füßen wegzog. Aus der

Presse erfuhr sie, dass die Schulen am darauffolgenden Montag geschlossen werden und ihrem Betrieb Ebner's Catering somit die wichtigste Einnahmequelle mit einem Mal wegbricht. Es folgte Frust, Verzweiflung und die leise Hoffnung, dass alles nach Ostern wieder vorbei sein könnte. Doch nichts passierte. Die Schulen blieben zu. Die Regensburgerin saß auf großen Mengen Lebensmitteln, ohne Aussicht auf Kunden. "In schlaflosen Nächten überlegt man sich dann: Was hat man früher mit den Lebensmitteln gemacht?", sagt sie. Ihrem Bruder Stefan, selbst Bioland-Bauer, kommt dann die zündende Idee: Warum nicht zu den alten Methoden greifen, Lebensmittel einwecken und diese dann über Hofläden verkaufen? Schon am nächsten Tag blubberte die erste Gulaschsuppe auf dem Herd. "Dabei mochte ich bisher keine Gulaschsuppe", gibt Melanie Ebner lachend zu, doch mit den richtigen Gewürzen und ihrer Erfahrung gelang ihr eine Suppe, die jetzt zu ihren Lieblingsgerichten gehört. Melanie Ebners Mutter steuerte ihr gesammeltes Einweck-Wissen bei: Welche Gläser braucht man? Wie lange muss was kochen?

Nächtelang informierte sich die Gastronomin über Etikettenpflicht, Mindesthaltbarkeitsdatum, Zutatenlisten. Schnell kamen weitere Produkte hinzu: eine Tomaten-Apfel-Chili-Suppe, ein Tomatenhummus - und sogar eine Hühnersuppe ist gerade in der Testphase. Als Inspiration diente wieder Bruder Stefan, der selbst in Nordrhein-Westfalen die Beeren anbaut. Die Biozutaten für ihre Köstlichkeiten bezieht die Köchin wenn möglich aus der Region. Praktisch: Ebner ist durch ihren Catering-Betrieb super mit Biobauern vernetzt, die sie gern und zuverlässig beliefern. Und auch der Absatz stimmt: Zunächst nur im Hofladen ihres Bruders, stehen Ebners Suppen und Aufstriche nun auch schon in Hofläden in Mecklenburg-Vorpommern und Köln. Die ersten Supermärkte in Regensburg haben Interesse gezeigt. Für Ebner die Chance auf ein neues stabiles Standbein.

Liekedeeler: Wie eine Gemüsekiste die Region

verbindet

Auch Kerstin Hintz traf Corona wie ein Schlag. Nach aufstrebenden Jahren und frischen Investitionen in ihr Café Ottilie regnete es mit dem Shutdown Absagen. Hochzeiten, Geburtstage oder Kommunionsfeiern, für die das idyllische Café im Alten Land die perfekte Kulisse bot, wurden reihenweise gecancelt. "Wir waren drei Wochen lang damit beschäftigt, die Absagen abzuwickeln. Ein Verlust im hohen fünfstelligen Bereich war die Folge", berichtet Hintz mit Sorgenfalten auf der Stirn. Auch die Touristen blieben weg und so die Hauptkundschaft im kleinen Hofladen, in dem Hintz verkauft, was sie anbaut.

Die Rettung kam über ein besonderes Netzwerk: die Regionalwert AG Hamburg. Hintz ist seit vielen Jahren Mitglied in dem Zusammenschluss von ökologischen Erzeugern, Händlern und anderen Unterstützern, die die Versorgung in ihrer Region selbst in die Hand nehmen wollen. Sie wollen miteinander lokal Handel treiben und so die Wertschöpfung in der Region halten. Auch Georg Neubauer und sein Unternehmen Blattfrisch sind Teil des Netzwerks. Blattfrisch produziert eigentlich verzehrfertige Bioprodukte wie Salate, Wraps und Feinkost. Doch auch Neubauer dämmerte Anfang März, dass die Krise sein Unternehmen hart treffen würde. "Deshalb wollte ich eine neue Form der Vermarktung finden, Erzeuger der Region zusammenbringen. Dabei kam ich auf Biobob und gemeinsam haben wir dann in nur zwei Wochen die Liekedeeler Regionalkiste ins Leben gerufen", erinnert er sich. Biobob beliefert Geschäftskunden mit Bioprodukten in der Region Hamburg und bot damit die nötige Infrastruktur für eine Abokiste mit besonderem Mehrwert: die Liekedeeler-Kiste. Der norddeutsche Begriff stammt aus der Zeit der Freibeuter, als die Bauern aus Not auf die Schiffe gingen, um zu überleben. Doch es galt für sie ein Prinzip: Wir teilen die Beute zu gleichen Teilen, lieke teelen.

Die Regionalwert AG Hamburg

Die Regionalwert AG Hamburg ist eine Aktiengesellschaft, die sich für eine bäuerliche, ökologische Landwirtschaft stark macht. Bürger können Aktien erwerben, die nicht börsennotiert sind, sondern direkt in Eigenkapital von regionalen Betrieben investiert werden. Auch Hersteller und Händler können Partner der AG werden und Lizenzen zahlen. Im Mittelpunkt der Regionalwert

AG stehen faire und gerechte Bezahlung der landwirtschaftlichen Betriebe sowie das Halten der Wertschöpfung in der Region. Mittlerweile hat die Regionalwert AG Hamburg rund 850 Bürger-Aktionäre, die 4.004 Aktien à 500 Euro halten.

Kleine Höfe aus Norddeutschland wie auch der Biohof von Kerstin Hintz liefern Produkte für die Abokiste, hinter der kurze Transportwege, durchweg ökologische Landwirtschaft und keine Zwischenhändler stecken. Das ermöglicht auch den Zulieferern wertschöpfende Beziehungen untereinander. Der Liekedeeler soll nämlich auch ein Dialogforum sein für Austausch und Entwicklung - und trägt jetzt schon Früchte über Hamburg hinaus. Unter dem Motto "Regionale Zukunft" hat Georg Neubauer über Freunde im Raum Köln/Bonn die Abokiste "Himmel und Äd" etabliert, in seiner Heimatstadt Osnabrück erreicht die Ökofresh Abokiste immer mehr Verbraucher. Und das in Rekordzeit: Bereits vier Wochen nach dem Shutdown im März vernetzt Blattfrisch in Kooperation mit der Regionalwert AG lokale Bauern mit regionalen Verarbeitern - für eine solidarische Land- und Lebensmittelwirtschaft der Zukunft.

BioHotel und Weingut Gänz: Büfett im Gläschen

Wie das Beispiel von Kerstin Hintz und ihrem Café Ottilie zeigt, hat die Corona-Pandemie vor allem die Bioland-Gastronomiebetriebe vor besondere Herausforderungen gestellt. So auch Sarah Gänz und ihren Familienbetrieb in Rheinhessen. Zum Bioweingut Gänz gehört auch ein kleines Biohotel mit zwölf Betten, das bis zu einem Drittel des Umsatzes der Familie Gänz ausmacht und von einem Tag auf den anderen geschlossen wurde.

Auch Weinbergsführungen und Weinproben mussten abgesagt werden. "Der

Verwaltungsaufwand war riesig", berichtet Sarah Gänz, "wir waren erst mal in einer Schockstarre." Aber es musste weitergehen, Mitarbeiter bezahlt werden. "Deshalb haben wir zunächst die Zeit genutzt, um den Hof auf Vordermann zu bringen, haben renoviert, geplant, ein Zimmer mit eigener Küche ausgestattet. Doch es war uns schnell klar: Selbst wenn wir das Hotel irgendwann wieder öffnen dürfen, kommt das Büfett in der alten Form nicht wieder", so Gänz. Mit den offenen Platten, Schüsseln und Gläsern sei ein Büfett immer der Schwachpunkt in der Gastrohygiene. Als Mitte Mai wieder Hotelgäste anreisen durften, bekamen sie zunächst Lunchpakete gepackt und das Frühstück aufs Zimmer gebracht. Aber das war für Sarah Gänz und ihre Familie sehr unbefriedigend: "Schön im Speiseraum mit anderen Gästen zu essen, ist ja schon ein wichtiger Teil des Urlaubs. Aber die neuen Hygienevorgaben mussten auch eingehalten werden. Zurück zu den in Plastik abgepackten Einzelportionen von Butter und Co. wollten wir aber nicht; das entspricht nicht unserer Philosophie, schließlich ist es auch eine ökologische Frage." Als Alternative entstand ein Büfett in abgewandelter Form: Sarah Gänz orderte knapp 300 Weckgläschen und kleine Flaschen, in denen Speisen hygienisch einwandfrei portioniert werden können. Käse und Wurst gibt es vorserviert auf kleinen Tellern. Der Gast nimmt Platz an seinem Tisch, stellt sich sein Frühstück aus dem Angebot zusammen und bekommt es vom Servicepersonal an den Tisch serviert. Kein Anstehen am Büfett, keine offenen Speisen mehr für den Gast - eine Investition ins neue Geschirr und ein erhöhter Arbeitsaufwand für die Gastronomin: "Die Küche muss pro Tag allein drei Arbeitsstunden mehr fürs Spülen der ganzen Gläser und Flaschen einplanen. Doch das ist es uns wert." Ja, durch Corona sei alles serviceintensiver geworden. Und die Gäste kommen wieder. Seit der Öffnung bemerkt Gänz einen starken Anstieg an Buchungen. Die Gäste wollen Urlaub in Deutschland machen und gewöhnen sich schnell an die Umstellungen wegen der Auflagen. "Nach dem schwierigen Start in die Hauptsaison sieht es jetzt doch noch nach einem guten Jahr für uns aus", blickt Sarah Gänz optimistisch auf die nächsten Monate.