

WAS BRINGT BIO?

Menschen haben ein Recht auf gesunde Lebensmittel. Wir haben bei Gabi und Johann Ebner vom Bistro/Café/Fachgeschäft „biochi“ und bei den Caterern Margherita Putze und Philippa Erlacher von „Gaumenfreundinnen“ nachgefragt, warum Bio besser ist.

AUTORIN: AGNES ÜBEREGGER



Die beiden Gaumenfreundinnen Margherita Putze und Philippa Erlacher bieten Bio-Catering.

Hotel & Touristik: Warum haben Sie sich für die rein vegetarisch-vegane Küche entschieden?

biochi: In erster Linie weil wir an unserem eigenen Körper erfahren durften, dass wir durch diese Art der Ernährung sehr gesund, vital und leistungsfähig sind. Daher ist es uns ein großes Anliegen, dies an möglichst viele Menschen weiterzugeben. Ein weiterer Punkt ist, dass wir einen wertvollen Beitrag zum Klimaschutz und zur Umweltschonung leisten.

Gaumenfreundinnen: Das Wichtigste: Vegetarische Küche ist Teil unserer Idee eines nachhaltigen Caterings. Außerdem wollten wir etwas anbieten, das es am Markt noch nicht oft gibt, und zu guter Letzt sind wir beide selbst Vegetarierinnen.

Warum lassen Sie sich biozertifizieren?

biochi: Die Bio-Zertifizierung gibt uns die Sicherheit, ein ehrliches und reines Lebensmittel zu bekommen. Es ist ein Qualitätsmerkmal, das wir unseren Kunden und Gästen bieten.

Gaumenfreundinnen: Die Biozertifizierung ist uns wichtig,

BIOZERTIFIZIERUNG

Sieben Bio-Kontrollstellen in Österreich zertifizieren Betriebe aus der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. BIO AUSTRIA ist mit 12.500 biobäuerlichen Mitgliedsbetrieben und rund 360 gewerblichen Partnern ein zentraler Ansprechpartner. BIO AUSTRIA-Gastronomiepartner sind ausnahmslos bio-zertifiziert, bevorzugen Bio aus der Region und bieten je nach Auslobung bis zu 100 Prozent Bio-Kulinarik an. Knapp 100 bio-zertifizierte Gastronomiebetriebe und Gemeinschaftsverpfleger (von insgesamt ca. 400 in Österreich) sind Partner von BIO AUSTRIA.

www.bio-austria.at

damit unsere Kunden sich darauf verlassen können, dass unsere Lebensmittel auch wirklich zur Gänze aus biologischer Landwirtschaft stammen. Wo Bio draufsteht, soll auch Bio drin sein!

Warum sind Sie Partner von BIO AUSTRIA?

biochi: Bio Austria ist ein kompetenter Partner, der uns Zugang zum großen Netzwerk der Bioproduzenten und -händler ermöglicht. Weiters schätzen wir die Möglichkeit, an Weiterbildung, Tagungen und Biofesten teilnehmen zu können.

Gaumenfreundinnen: Nur Bio ist uns nicht genug. Es sollen so viele Lebensmittel wie möglich aus Österreich kommen, denn auch Regionalität und Saisonalität sind uns ein großes Anliegen.

Welche Erfolge können Sie durch Ihr einzigartiges Konzept verzeichnen?

biochi: Der größte Erfolg ist, dass viele Menschen unsere eigene Erfahrung bestätigen: Mehr Gesundheit, Vitalität und Leistungsfähigkeit. Mittlerweile dürfen wir viele Kochseminare, Workshops und Vorträge auch für Fachkräfte in der Hotellerie und Gastronomie abhalten. Langjährige Köche und Küchenchefs bestätigen unsere Top-Qualität. Durch die Kombination aus Biofachgeschäft und Bistro leisten wir einen Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Ware, die nicht verkauft wird oder abläuft, wird in der Küche verarbeitet. Ein großer Erfolg ist auch, dass wir bereits zwei Kochbücher veröffentlicht haben.

Gaumenfreundinnen: Unser Konzept wird angenommen, und das Unternehmen wächst stetig, das ist wohl der größte Erfolg. Vegetarisches Catering ist nicht mehr „oje, da wird niemand satt“, sondern „wow, endlich einmal etwas anderes, das ist richtig gut“. Wir bekommen viel positives Feedback – auch von Menschen, die eigentlich Fleischtiger sind.

&

www.gaumenfreundinnen.com, www.biochi.at