

Via Biomondo in die Gastroküche

Viele Bäuerinnen und Bauern setzen für die Direktvermarktung ihrer Produkte vor allem auf Hofläden. Die Belieferung regionaler Restaurants hingegen ist noch wenig verbreitet.

Ein Landwirt aus Dittingen im Kanton Basel-Landschaft kann seine Bioschweine vorübergehend schlecht vermarkten. Deswegen beschliesst er, ein Inserat auf Biomondo aufzuschalten, dem Onlinemarktplatz der Schweizer Biolandwirtschaft. So findet das Inserat zum Küchenchef des Universitätsspitals Basel, wo es sofort auf grosses Interesse stösst. Seither bezieht der Spitalbetrieb sein Schweinefleisch direkt vom Bauernhof in Dittingen und verarbeitet das ganze Tier zu hochwertigen Speisen, denn Küchenchef Christian Kech setzt ganz auf die Philosophie «Nose to Tail». Das Bioschwein erhielt sogar einen eigenen Event: «Saugut – Dreierlei vom Biofreilandsschwein». Eine solche Zusammenarbeit von Biobetrieben und Grossgastronomie ist selten, aber sinnvoll und, wenn es dazu kommt, meist langfristig. Dennoch finden bislang nur wenige Bioprodukte den Weg in die Gastronomie. Hierfür lancierte Bio Suisse diesen Januar Bio Cuisine – die Knospe für die Gastronomie.

Plattformen wie Biomondo, welche Produzentinnen und Profiköche unkompliziert zusammenbringen, könnten ebenfalls mithelfen, mehr Bio in die Restaurants zu bringen. Und für Biobetriebe kann es auch finanziell sehr interessant sein, nicht nur auf Hofläden zu setzen, sondern regelmässig Restaurationsbetriebe aus der Region zu beliefern und so die Wertschöpfungskette zu stärken. So versorgt der Dittinger Biohof seit 2020 beispielsweise auch das Restaurant Farnsburg in Ormalingen BL über die Firma Foodlaw und ab 2022 zusätzlich das Restaurant Predigerhof in Reinach BL.

Es ist durchaus sinnvoll, direkt mit Wirtinnen und Wirten in der Umgebung Kontakt aufzunehmen und auf ein Essen im Restaurant vorbeizugehen. Möglichkeiten für die persönliche Kontaktaufnahme bieten auch regional organisierte Vereine. So beispielsweise das Projekt Feld zu Tisch der Genossenschaft Lebensmittel Netzwerk Basel, die Direktvermarktungsplattform Lightwave der Genossenschaft Kooperikus in der Region Zürich oder der Verein Bärenhunger in der Region Bern (Infobox).

Eine andere Option ist es, seine Produkte und was dahintersteckt, in den Gastromedien bekannt zu machen. Oft freuen sich diese über authentische Geschichten. *Ann Schärer*

→ Michèle Hüerner, Projektleiterin Direktvermarktung, Bio Suisse
michele.huerner@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 43



Zuerst fehlten die Abnehmer. Dann gelangten die Dittinger Bioschweine direkt in die Küche, von der Schnauze bis zum Schwanz. *Bilder: zVg*




Das Küchenteam des Universitätsspitals Basel verarbeitet das Fleisch der Bioschweine zu einem «sauguten Dreierlei».








Biomondo und weitere Plattformen

Biomondo ist der Marktplatz der Schweizer Biolandwirtschaft. Er verknüpft auf einfache Weise Angebot und Nachfrage der Kundengruppen rund um die Biolandwirtschaft. Neu können die Produkte in den Warenkorb gelegt und direkt über Biomondo bestellt werden. So steht für die Landwirtinnen und Landwirte mit Biomondo ein neuer und

unkomplizierter Online-Vertriebskanal zur Verfügung. Bei den Inseraten hinterlegt man die verfügbare Menge, wird bei einer Bestellung per Mail benachrichtigt und kann die Bestellung daraufhin bestätigen und mit der Rechnung verschicken.

Andrea Voegtli, Bio Suisse
 www.biomondo.ch

Weitere Plattformen und Vereine

-  www.bio-cuisine.ch (ganze Schweiz)
-  www.feldzutisch.ch (Region Basel)
-  www.lightwave.ch (Region Zürich)
-  www.marmite-professional.ch (ganze Schweiz)
-  www.baerenhunger.ch (Verein, Region Bern)