

# Wenn Hotelköche und Hofbeizerinnen nach den Sternen greifen

Wer nachhaltig kocht, kann das Label Bio Cuisine erhalten. Das Maximum von drei Sternen haben erst wenige.

Das Schloss Wartegg im sanktgallischen Rorschacherberg ist eine imposante Erscheinung. Der markante Bau aus dem 16. Jahrhundert thront auf einem bewaldeten Hügel am Ufer des Bodensees und beherbergt ein Hotel-Restaurant mitsamt Schlossgarten von 2000 Quadratmetern. An diesem Märzabend verteilen Gärtner Kompost auf die Beete, in denen bald wieder Kräuter und Gemüse wachsen. Was der Garten hergibt, gelangt direkt in die Hotelküche und auf die Teller der Gäste.

In der Gaststube deckt das Personal die Tische auf. Weisse Stoffservietten werden verteilt, man hört das Klirren von Weingläsern. Die Wartegg verströmt Noblesse und wird bei Gault Millau mit 13 Punkten geführt, wie Hotelier Richard Butz auf dem Rundgang erklärt. Diese Wertung sei eine Ehre, doch betrachte das Haus vor allem auch seine Auszeichnungen für Nachhaltigkeit als sein Tafelsilber. «Wir haben Zertifikate von Slow Food, Demeter, Pro Specie Rara, Goût Mieux, My Climate, Michelin Green Star. Und seit 2023 haben wir auch das Label Bio Cuisine mit dem Maximum von drei Sternen.»

Bio Cuisine ist ein Programm von Bio Suisse mit dem Ziel, Gastrobetriebe jeder Art zu einem erhöhten Anteil von Biozutaten zu motivieren. Auf der Plattform Biomondo (Infobox) sind derzeit 14 Bio-Cuisine-Restaurationsbetriebe aufgeführt. Acht davon tragen das Maximum von drei Sternen, die übrigen haben ein bis zwei. Wenn man bedenkt, dass es schweizweit rund 23 200 Restaurants gibt, so macht das gute Dutzend Biogaststätten knapp ein halbes Promille des Angebots aus. Zum Vergleich: Im Detailhandel Food liegt der Marktanteil Bio bei rund 12 Prozent.

Reto Thörig, Projektleiter Gastronomie bei Bio Suisse, sieht in Bio Cuisine dennoch grosses Potenzial. Das Label löse die



Schloss Wartegg am Bodensee ist bekannt für seine lokal geprägte Bioküche, deren Zutaten grösstenteils aus dem eigenen Garten kommen.

früheren Knospe-Restaurants ab, die sich «am Markt einfach nicht etablieren konnten». Längst werde die Knospe nicht mehr neu vergeben, die bisherigen Auszeichnungen blieben aber bis Ende 2025 gültig. Weshalb Bio Cuisine stärker aufblühen sollte als die Gastro-Knospe, umschreibt Reto Thörig so: «Es ist eine verlässliche und glaubwürdige Auszeichnung für Restaurants mit Bioengagement.» So prüft Bio Suisse derzeit gegen 200 Dossiers, 20 davon sind praktisch fertig zertifiziert. «Wir planen, Ende 2024 bei 200 Betrieben und einem Bio-warenwert von bis zu 25 Millionen Franken zu sein.»

Bio Cuisine praktiziert eine Klassifizierung in drei Stufen. Einen Stern gibt es für 30 bis 60 Prozent Bioanteil; zwei für 60 bis 90 Prozent; drei für 90 bis 100 Prozent. Massgebend sind die gesamten Warenwerte des Betriebes. Davon muss zusätzlich ein bestimmter Anteil der Geldflüsse Schweizer Knospe-Produkte umfassen. Konkret müssen auf die drei Sterne bezogen mindestens 20, 40 respektive 60 Prozent der Einkäufe auf Knospe-Waren entfallen. Der Rest der Geldflüsse kann sich auch auf Güter mit Bundes- und EU-Bio-Label beziehen. Erfasst werden die Warenwerte Einkauf «Food & Beverage» total.

## Vom Event-Caterer bis zur Kinderkrippe

Interessant ist die Tatsache, dass sämtliche der derzeit acht Betriebe mit drei Sternen das Maximalziel bereits beim Einstieg erreicht hatten. Sie mussten ihre Sterne also nicht von einem Jahr zum andern abverdienen. Reto Thörig hat eine plausible Erklärung dafür: «Oft werden Pioniere zuerst angesprochen. Daher verwundert es nicht, dass sich am Anfang sehr Engagierte um die Erreichung des Labels kümmern.»

Die acht 3-Sterne-Betriebe stammen aus verschiedensten Bereichen (Infobox). Neben Schloss Wartegg, das die Gäste sieben Tage die Woche mittags und abends warm verpflegt, gibt es etwa die Hofbeiz Hinter Musegg in Luzern, die ihre Öffnungszeiten auf Freitagabend bis Sonntag beschränkt. Die Beiz ist ein beliebter Treffpunkt, engagiert sich sozial, braut eigenes Bier und kooperiert eng mit vielen Biobetrieben in der Umgebung zusammen. Weiter gibt es drei Catering-Start-ups, die mit Lokalbezug, Innovation und einer Prise Event-Esprit auftrumpfen.

Zum Beispiel André Horst, der mit seiner Einmannfirma Grill Experience Biofleisch und Vegi-Food zubereitet. Er wird gebucht für Firmenapéros und Hochzeiten, Familienfeste und Vollmond dinners, Wild-im-Wald-Sessions und Grillkurse. Warum er als Caterer die Hürde von über 90 Prozent Bioware schaffen wollte, erklärt der Berner-Seeländer wie folgt: «Meine Motivation entspringt meiner Überzeugung, möglichst nachhaltig zu leben.» Er habe immer schon fast ausschliesslich Bio-Produkte eingesetzt, sodass er die drei Sterne ohne grössere Umstellung erhalten habe. Leider sei das Bio-Cuisine-Konzept noch relativ unbekannt. «Ich hoffe, dass sich dies ändert», so André Horst. Das System sei «eine sehr gute Idee», um gezielt dahin zu gehen, wo garantiert viel Bio auf den Teller komme. Einfach sei das für die Anbieter nicht, relativiert der Caterer. Herausfordernd sei etwa der Gourmet-Bereich, weil Bio nicht

automatisch bessere Qualität bedeute. Zum anderen sei das Angebot durch die geringere Nachfrage automatisch kleiner. «Beispielsweise ist es sehr schwer, an hochwertig veredeltes Fleisch und bestimmte Zuschnitte zu gelangen.»

Die Küchenchefs von Schloss Wartegg, Thorsten Reichertz und Simon Romer, stehen vor ähnlichen Herausforderungen. So serviert das Lokal gerne frisch gefangene Felchen aus dem Bodensee, doch gibt es die nicht immer, weil die Fangvorschriften verschärft worden sind. Und in Bio- oder Knospe-Qualität sind die Fische noch seltener zu haben. «Da stehen wir oft vor schwierigen Entscheidungen», sagt Thorsten Reichertz. «Sollen wir das lokale Produkt bevorzugen? Oder auf ein Knospe-Erzeugnis von weiter her zurückgreifen?»

Auch beim Wein gebe es Herausforderungen. «Es gibt viele Weinbauern, die zwar biologisch anbauen, aber keine Zertifizierung haben und oft keine möchten», so André Horst. Doch in Sachen Qualität liessen Weinliebhaber kaum mit sich diskutieren. Das Fazit des Caterers mit Blick auf die Weinkarte: «Jeder Betrieb muss selbst entscheiden, ob er aus Überzeugung die drei Sterne verfolgen will oder Kompromisse eingeht.»

### Auch das FiBL-Restaurant hat drei Sterne

Neben Hotels, Restaurants und Caterings ist auch die Gemeinschaftsverpflegung bei Bio Cuisine vertreten. Das FiBL-Restaurant im aargauischen Frick konnte auf Anfang 2024 die drei Sterne im Eingangsbereich ausschildern. Weshalb, erklärt Martin Künzli, Leiter Gastronomie: «Wir hatten schon zuvor die Knospe und wollten die neue Philosophie von Bio Cuisine unterstützen, weil sie perfekt zum FiBL passt.» Pro Tag serviert die Kantine, die auch Externen offensteht, rund 150 Mittagmenüs, zu Spitzenzeiten sind es bis zu 300. Das System, den Bioanteil über die Einkäufe zu berechnen, bezeichnet Martin Künzli als «einfach und sinnvoll». Die Lieferscheine würden ja sowieso erfasst und abgelegt. Gerade beim

Fleisch offenbare sich deutlich, wie überzeugt jemand vom Biogedanken sei. Biofleisch durch konventionelles zu ersetzen sei praktisch unmöglich, wolle man schon nur einen oder zwei der Bio-Cuisine-Sterne erreichen.

Der FiBL-Gastronom stellt aber fest, dass es schwierig ist, mit diesem Konzept kostendeckend zu arbeiten. Es sei dem FiBL ein Anliegen, im Rahmen der Transformation der Ernährungssysteme mit gutem Beispiel voranzugehen. «Dabei erhöhen wir nach und nach den Anteil an vegetarischem und veganem Essen», sagt Martin Künzli, «was die Kosten senkt und dem Klima nützt.» *Beat Grossrieder*



### Schulterschluss zwischen Hof und Beiz

Bio-Cuisine-Restaurants zu beliefern, kann lukrativ sein. Die Herkunft der Produkte wird oft auf der Speisekarte angegeben, was Imagepflege bedeutet. Auch laufen solche Lieferverträge meist über längere Zeit. Wer interessiert ist, meldet sich bei Bio Suisse oder direkt bei den Restaurants.

Derzeit haben acht Betriebe das Maximum von drei Sternen:

- Schloss Wartegg, Rorschacherberg TG
- Grill Experience / Catering, Leuzigen BE
- FiBL-Restaurant, Frick AG
- Kornhaus, Dussnang TG
- Kulturhof Hinter Musegg, Luzern
- Peppone, Kindercatering, Basel
- Crèche Perollino, Fribourg
- Landwirt Foodtruck, Wattenwil BE

[www.biomondo.ch](http://www.biomondo.ch) > Betriebe > Betriebe finden >

Qualität > Bio Cuisine

[www.bio-cuisine.ch](http://www.bio-cuisine.ch)



Wartegg-Hotelleiter Richard Butz (l.) bespricht mit Co-Küchenchef Thorsten Reichertz das Abendmenü. Das Hotel-Restaurant hatte schon immer einen hohen Bioanteil; einzig bei den Getränken und beim Wein waren grössere Umstellungen nötig. *Bilder: Beat Grossrieder*