

**ÖkoGastroService**  
BioMentor August Rettig  
Bahnhofstraße 1  
33813 Oerlinghausen- Helpup  
Seniorchef  
**Alter Krug Helpup**

**Bio in der Gastronomie**  
**Alter Krug Helpup**  
Barbara Rettig-Schwarzenberger

### **Vorstellung Betrieb und Person**

Die Gaststätte Alter Krug Helpup wurde 1596 als Vorspann-Station mit Ausschankrecht gegründet und wird heute in der 14. Generation von der ältesten Tochter Barbara Rettig-Schwarzenberger weiterhin als Familienbetrieb geführt. Als gelernte Köchin ist sie in erster Linie in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef Stefan Lange und Jungköchin Henriette Ketler (wurde nach der Ausbildung übernommen, daher zurzeit keine Azubis) für die Küchenleistung verantwortlich. Einkauf, Logistik und Präsentation nach außen sind in erster Linie Aufgabe des Seniorchefs August Rettig in Zusammenarbeit mit der Tochter Barbara Rettig-Schwarzenberger.

In vier verschieden gestalteten Räumen werden in den Spitzenzeiten je nach Saison 40 bis 60 Gäste pro Tag bewirtet. [Bankettgeschäft bis 80 Personen].

Wir bieten dem Gast traditionelle und gehobene heimische Küche mit frischen, saisonalen Qualitätsprodukten überwiegend aus der Region Teutoburger Wald. Seit 2010 gibt es zusätzlich „Helpup Catering“.

### **Warum Bio ?**

**Weil Bio** etwas mit Qualität zu tun hat und für uns das natürlichste der Welt ist, besonders dann, wenn Bio-Erzeugnisse aus dem **lokalen Umkreis** bezogen werden.

**Weil Fleisch** aus artgerechter Tierhaltung und Fütterung kommt.

**Weil Salat, Gemüse usw.** direkt vom Hof knackig frisch ins Haus geliefert wird und die Kartoffel noch nach Kartoffel schmeckt.

**Weil Qualität und Gesundheit** zunehmend im Vordergrund stehen und immer mehr Gäste wissen wollen woher die Produkte kommen, insbesondere bei den 30 bis 40 jährigen und älteren Gästen über 60 haben wir diese Feststellung gemacht.

**Weil Bio** etwas mit Glaubwürdigkeit zu tun hat. Je mehr in der Presse über „Bio im Supermarkt“ und damit verbunden „Bio aus fernen Ländern“ berichtet wird, je ungläubwürdiger wird Bio aus Sicht vieler Gäste.

**Weil August Rettig**, aufgewachsen auf einem Bauernhof in Niedersachsen, schon in der Kindheit die natürliche Landwirtschaft kennen lernte. Von Bio war zu der Zeit noch keine Rede, ebenso wenig von artgerechter Tierhaltung. Natürlicher und respektvoller Umgang mit Tieren und der Natur waren auf dem elterlichen Hof selbstverständlich. *(Bild hierzu als Anhang)*

**ÖkoGastroService**  
BioMentor August Rettig  
Bahnhofstraße 1  
33813 Oerlinghausen- Helpup  
Seniorchef  
**Alter Krug Helpup**

**Ab wann Bio und in welchem Umfang?**

Die Übergabe der Zertifizierungsurkunde [D-NW-0039] erfolgte im September 2003 in Verbindung mit einer Presseveranstaltung und anschließenden Aktion „**Ökologische Herbstwochen**“. Nach dieser sehr erfolgreichen Aktion folgten im Zuge der **CMA-Kampagne „Natur auf den Teller“** und später „**Bio-Mirzuliebe**“ neue Aktionen mit verschiedenen Themen passend zur Jahreszeit. Seitdem bieten wir je nach Jahreszeit, ständig Bio-Gerichte und mehrgängige Bio-Menüs an.

Die Zertifizierung erfolgte nach der Bio-Komponenten Auslobung.

**Seit 2008** erfolgt die Zertifizierung jedoch nach der Bio-Rohstoffauslobung. Einzelne Gerichte werden nicht mehr extra als Bio ausgelobt. Dem Gast werden lediglich nur noch die Lieferanten mitgeteilt, z.B. Bio-Spargel vom Fruchtehof Ahlbrand in Warendorf oder Bio- Gemüse vom Gärtnerhof Vier Jahreszeiten KG (*Demeter*) in Gütersloh.

**Warum Bio-Rohstoffauslobung?**

Zuwenig praxisbezogene Zertifizierungsabläufe, zu hoher Verwaltungsaufwand und damit zu hohe Kosten waren hierfür ausschlaggebend.

Der Gast interessiert sich anstelle Bio zunehmend immer mehr für regionale Qualitätserzeugnisse (z.B. Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und Fütterung).

**Bio** steht nicht unbedingt mehr im Vordergrund.

**Natürlich Regional! – Großer Erfolg.**

Jeden Sonntagmittag gibt es ein Buffet unter dem Motto:

**„Sonntags-Buffet – natürlich regional!“**.

In erster Linie mit Qualitätsprodukten von heimischen Höfen, die aber nicht extra ausgelobt werden.

Je nach Jahreszeit beträgt der Anteil der Bio-Produkte 25% bis 80%.

**Einsatz von Bio-Erzeugnissen - Preisgestaltung**

**Der Preis** fürs Essen steht nicht unbedingt im Vordergrund wenn Freude am Essen gefördert wird und anhaltende Zufriedenheit entsteht.

Grundvoraussetzung hierfür ist natürlich, dass aus guten Erzeugnissen auch ein köstliches Menü entsteht.

Wenn eine Köchin bzw. ein Koch nicht kochen kann, dann nützen auch die besten Erzeugnisse nichts.

**Kaum Preissteigerungen durch Direktvermarktung**

Der Einsatz von Bio Erzeugnissen muss in einem kleineren Betrieb nicht unbedingt zu höheren Preisen führen, wenn z.B. der Einkauf direkt beim Bauern im lokalen Umfeld erfolgt.

**ÖkoGastroService**  
BioMentor August Rettig  
Bahnhofstraße 1  
33813 Oerlinghausen- Helpup  
Seniorchef  
**Alter Krug Helpup**

**Da bei vielen Produkten durch die Direktvermarktung** der Zwischenhandel ausgeschaltet wird, gibt es kaum bzw. keine großen Preisunterschiede gegenüber dem Großhandel. Wer vorher hochwertige konventionelle Produkte zum Einsatz gebracht hat, wird beim Einkauf von Bio-Erzeugnissen (**außer Fleisch**) kaum Preisunterschiede feststellen.

Da der Preisunterschied beim **Fleisch** am größten ist, hat daher (je nach Jahreszeit) die **Ganztierverwertung** in unserem Betrieb bis 2009 eine große Bedeutung gehabt.

Beim Kauf ganzer Rinder und Schweine, bzw. Hälften ist natürlich die **Kreativität** der Küche gefordert, denn nur bei völliger Ausschöpfung ist es betriebswirtschaftlich vorteilhaft. Bei der Ganztierverwertung ist ebenso handwerkliches Können der Köche gefragt, denn die Beherrschung des Handwerks ist immer noch die beste Grundlage zum späteren Erfolg im Berufsleben. *(Beispiel Fabian Uerpmann, Ausbildung AKH - heute Spitzenkoch)*

Die Beschaffung von Bio-Rindern und Bio-Schweinen ist nicht immer einfach, vor allen dann nicht, wenn Bio-Fleischgerichte ständig auf der Speisekarte stehen sollen. Daher haben wir hiervon im Laufe der Zeit Abstand genommen.

**Bio-Fleisch** wird nur noch bei besonderen Aktionen angeboten, ansonsten verwenden wir grundsätzlich Qualitätsfleisch aus artgerechter Tierhaltung und artgerechter Fütterung, mögl. aus der Region.

### **Regionalvermarktung**

In unserem Betrieb „Alter Krug Helpup“ hat die Regionalvermarktung absoluten Vorrang vor überregionalen Produkten, nicht zuletzt wegen der Frische-Qualität und Wertschöpfung in der Region. Bio aus fernen Ländern wird eine klare Absage erteilt.

**Als BioMentor** und **als Vorsitzender** der Regionalinitiative **BiOlokal e.V.** ist es ferner mein größtes Ziel den Aufbau eines regionalen Bio-Netzwerkes, und damit die Wertschöpfung und Nachhaltigkeit im Natur- und Umweltschutz in der Region Teutoburger Wald, voran zu bringen.

**Gutes aus der Region – Gutes für die Region!**

**>nachhaltig – ohne Gentechnik<**

**mehr hierzu [www.biolokal.de](http://www.biolokal.de)**

### **BioMentoren Netzwerk**

Großen Rückhalt und sehr viel Unterstützung erhalten wir bei der Umsetzung in der Zusammenarbeit unter uns BioMentoren in Verbindung mit Rainer Roehl, **a`verdis** nachhaltige Verpflegungslösungen.

Oerlinghausen, den 18.April 2011

BioMentor August Rettig