



demeter

KOCHEN MIT HALTUNG

Erstinformationen Gastronomie



DEMETER-WERTE IN DER GASTRONOMIE

Kochen mit Haltung? Was soll das sein?

Demeter Gastronom*innen erklären das so:

„Die Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten ist geprägt von Vertrauen, Stabilität und dem Teilen gemeinsamer Werte. Denn der achtsame Umgang mit Ressourcen und die handwerkliche Verarbeitung sind wesentliche Prinzipien in der biodynamischen Landwirtschaft - und deshalb auch in unserer Küchenphilosophie. Für uns ist es selbstverständlich, nur Zutaten zu verwenden, die herausragend schmecken und nachhaltig erzeugt wurden. Hier sind Lebensmittel keine bloßen Produktionsmittel, sondern inspirierende Impulsgeber für unsere Gerichte.“

Wertschätzung in der Verarbeitung prägt unseren Küchenalltag und bringt außergewöhnliche und ehrliche Kulinarik auf dem Teller hervor.

Für unsere Gäste sind wir aufmerksame Gastgeber. Wir bauen ihnen über Verwendung und Zubereitung von ambitioniert nachhaltig erzeugten Lebensmitteln eine Brücke zum Ursprung guter Lebensmittel. Unsere Restaurants verstehen wir nicht als „Business“, sondern als Orte emotionaler Erlebnisse und Oasen guter Esskultur.“

Finden Sie sich in diesen Aussagen wieder?

Dann sollten wir miteinander sprechen!

Was ist Demeter?

Demeter ist nicht nur der Anbauverband der biodynamischen Landwirt*innen. Demeter versteht sich als Garant für ethischen und nachhaltigen Konsum, und für höchsten Genuss. Wir sind überzeugt, dass nur ambitioniert nachhaltige Landwirtschaft überragende Lebensmittel hervorbringt. Deshalb gehören unsere Erzeugungs- und Verarbeiter-Richtlinien zu den strengsten, die es gibt.

WIE PACKE ICH ES AN? DER WEG ZUR DEMETER MITGLIEDSCHAFT

1. Biozertifizierung

- Leitfaden lesen und prüfen, ob die Vorgaben der EU-Biozertifizierung für den eigenen Betrieb umsetzbar sind
- Kontrollstellen vergleichen und zur Bio-Kontrolle anmelden
- Wenn ich Hilfe brauche:

[Hier ist die Biokontrollstelle die richtige Ansprechpartnerin](#)

2. Konzept/Speisekarte

- Kann ich die Vorgaben aus der [Demeter Richtlinie für Gastronomie](#) umsetzen?
- Welche Zielgruppe möchte ich ansprechen?
- Wie möchte ich meine Bio- und Demeter-Zertifizierung kommunizieren?
- Wie kann die Bio- und Demeter-Zertifizierung in ein ganzheitlich nachhaltiges Konzept eingebettet werden?
- Was sind meine „Signature Dishes“? Kann ich diese als Biogerichte umsetzen (generelle und saisonale Verfügbarkeit)?
- Wie muss die Speisekarte gestaltet sein, damit diesbezüglich Engpässe abgepuffert werden können?
- Wenn ich Hilfe brauche: Bitte an die Beratung für Gastronomie wenden. [Eine Empfehlung finden Sie hier](#)

3. Lieferanten

- Bestandsaufnahme: Wer von meinen bisherigen Lieferanten liefert eigentlich Demeter Waren?
- Welche neuen Partner muss ich ins Boot holen?
- Wenn ich Hilfe brauche: Das [Referat Gastronomie und die Referent*innen für regionale Vermarktung](#) im Demeter e.V. helfen gern weiter!

4. Antrag auf Demeter Mitgliedschaft stellen

- Antrag herunterladen, ausfüllen und an gastronomie@demeter.de schicken
- Wenn ich Hilfe brauche: Antrag mit dem Referat Gastronomie gemeinsam ausfüllen

FAQ

Woher bekomme ich Demeter-Lebensmittel?

Wir empfehlen Ihnen für die zuverlässige Belieferung mit Demeter-Produkten die Zusammenarbeit mit einem verlässlichen Großhandelspartner sowie unbedingt den Aufbau eines eigenen Netzwerkes mit regionalen Demeter-Landwirte. Das bedeutet zunächst etwas mehr Arbeit, da Sie nicht alle Produkte aus einer Hand erhalten. Es bedeutet außerdem, sich auf saisonale Schwankungen und mehr Flexibilität und Kreativität bei der Speisekartengestaltung einzulassen. Der Mehraufwand ist es wert, denn Sie profitieren von Partnerschaften auf Augenhöhe und authentischen Lebensmitteln höchster Qualität. Auskunft zu Demeter-Betrieben in Ihrer Nähe erteilen die Referent*innen für regionale Vermarktung.

Muss ich als Demeter-zertifizierter Gastronom ausschließlich Demeter-Produkte einsetzen?

Nein. Demeter-Gastronom*innen verpflichten sich lediglich, eine durch die Richtlinie festgelegte Anzahl an Produkten je Produktgruppe ausschließlich in Demeter-Qualität anzubieten. Welche Produkte das sein sollen, legen Sie selbst fest. Allerdings bestimmt unser strenger Standard, dass Demeter Gastronomen zu 100% mit Bioprodukten kochen (abgesehen von nicht biozertifizierbaren Produkten und regionalen Ausnahmen).

Brauche ich zwingend die Bio-Zertifizierung oder reicht auch „nur“ die Demeter-Zertifizierung?

Bei den Demeter-Richtlinien handelt es sich um einen privatrechtlichen Standard, der stets auf der EU-Bio-Zertifizierung „aufbaut“. Die Gesetzeslage ist in diesem Punkt eindeutig: Wer Bio-Produkte verarbeitet und das deklarieren möchte, ist zur Zertifizierung nach EU-Öko-Verordnung verpflichtet, da es sich bei „öko“ und „bio“ um gesetzlich geschützte Begriffe handelt. Aber keine Sorge, die EU-Bio-Zertifizierung ist nicht halb so kompliziert wie ihr Ruf und beide Standards (Demeter und EU-Bio) können im Rahmen der jährlich stattfindenden Kontrolle gemeinsam geprüft werden.

Worin kann mich der Verband unterstützen?

- Lieferanten: Das Referat Gastronomie und unsere Referent*innen für regionale Vermarktung unterstützen Sie gern bei der Suche nach geeigneten Partnern und Lieferanten auf regionaler und überregionaler Ebene.
- Netzwerk: Der Austausch zwischen unseren Gastronomie-Mitgliedern und anderen Akteuren der Gastronomie-Wertschöpfungskette ist uns sehr wichtig. Im Rahmen der

Gremientreffen können Gastronom*innen die Verbandsentwicklung unmittelbar mitgestalten. Unser Newsletter „Essen mit Hörnern“ hält Sie über neue Entwicklungen in der Demeter-Welt und Neuigkeiten in der Gastronomie auf dem Laufenden.

- Öffentlichkeitsarbeit: Demeter genießt als Marke eine hohe Bekanntheit und großes Verbrauchervertrauen. Ihr Betriebsprofil und der Veranstaltungskalender auf demeter.de (80.000 Besucher monatlich) sowie die Demeter-Facebook Seite (75.000 Fans) helfen Ihnen, eine breite Öffentlichkeit zu erreichen. Ihre regionale Landesarbeitsgemeinschaft unterstützt Sie außerdem beim lokalen Marketing.

Wie kann ich mich einbringen?

In der Facharbeitsgruppe Gastronomie wird die Strategie für die Demeter-Gastronomie abgestimmt und die Gelegenheit zum fachlichen Austausch eröffnet. Alle Gastronomen können darüber hinaus in der Fachgruppe Verarbeitung ihr aktives und passives Wahlrecht für die Demeter Delegiertenversammlung wahrnehmen. Neben dem regionsübergreifenden Referat Gastronomie unterstützen die Referenten für regionale Vermarktung lokale Projekte und Initiativen.

Was kostet die Mitgliedschaft?

Die Beitragsordnung wird aktuell überarbeitet. Bitte nehmen Sie dazu [Kontakt mit dem Referat Gastronomie](#) auf.

Wann kann ich loslegen?

Sobald der Vertragsvergabeprozess abgeschlossen und die Erstkontrolle und Freigabe der Speisekarte durch den Demeter e.V. erfolgt ist, steht dem Beginn Ihrer Demeter-Gastronomie nichts mehr im Wege.

Demeter-Informationen und Formulare

- [Beitragsordnung](#)
- [Antragsformular](#)

Ihre Ansprechpartner:innen

Bitte wenden Sie sich an Ihre jeweilige Ansprechpartner:in für regionale Vermarktung in Ihrer Region

www.demeter.de/regio-referat

Demeter e.V. | Brandschneise 1 | 64295 Darmstadt

DEMETER

Bietet beste Bio-Qualität.
Hat die höchsten Standards.
Steht für Lebensmittel mit Charakter.
Steht für Vielfalt und Entwicklung.
Ist die nachhaltigste Form der Landwirtschaft.
Achtet die Natur, respektiert Tiere und Pflanzen.
Setzt sich ein für eine AgrarKULTUR der Zukunft.
Ist eine Gemeinschaft von Bäuerinnen und Bauern, Hersteller*innen, Händler*innen und Verbraucher*innen.
Verbindet Menschen, die mit Begeisterung arbeiten, in fairem Miteinander.

Mehr Fakten rund um Demeter finden Sie unter www.demeter.de/fakten

Kontakt und Impressum

Demeter e. V.
Brandschneise 1, 64295 Darmstadt
www.demeter.de / info@demeter.de

Vorstand

Dr. Alexander Gerber
Johannes Kamps-Bender