



Demeter-Gastronomie

Grundsätze und Besonderheiten

Stand 1.1.2020

Demeter-Gastronomie versteht sich als handwerkliche und ehrliche Küche ohne den Einsatz von Fertigprodukten. Zeit, Genuss, Kreativität und Gastfreundlichkeit haben Vorrang vor Effizienz und durchgehender Verfügbarkeit. Eine enge Bindung an die Landwirte in der direkten Umgebung und eine achtungsvolle Veredelung ihrer Produkte sind Ausdruck und Identifikation einer zertifizierten Demeter-Gastronomie.

Der Anteil der Bio-Lebensmittel in der Demeter-Gastronomie liegt bei 100 Prozent*. Folgende Lebensmittel werden in Demeter-Qualität eingesetzt:

Produktgruppe	Demeter Produkte
Trockensortiment	
Obst & Gemüse	
Molkereiprodukte	
Fleisch & Wurstwaren	
Brot- und Backwaren	
Alkoholische Getränke	
Getränke alkoholfrei kalt	
Getränke alkoholfrei warm	

Ein Wechsel der Qualität zu der in der Karte angezeigten, beispielsweise aufgrund von kurzfristiger Nichtverfügbarkeit, wird angezeigt.

*gemäß Demeter-Richtlinie