

8.13. Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung

8.13.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren sowie zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Demeter-Produkten finden Sie im allgemeinen Teil der Richtlinie (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnung). Spezielle Regelungen für die Gastronomie finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.13.2. Allgemeine Grundlagen und Geltungsbereich

Damit die Speisen den Menschen nähren, muss die Vitalqualität hoch sein. Deshalb ist es entscheidend, für die Zubereitung möglichst frische, gering verarbeitete Produkte zu verwenden. Demeter-Gastronomie versteht sich als handwerkliche und ehrliche Küche ohne den Einsatz von Fertigprodukten. Zeit, Genuss, Kreativität und Gastfreundlichkeit müssen Vorrang haben 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. Schonende Verfahren wie Dämpfen, Dünsten, Sous-Vide-Garen sind zu bevorzugen. Die herausragende Qualität von Gerichten wird in erster Linie durch die Frische von Rohwaren und das handwerkliche Können erzielt.

- Die Richtlinie gilt für die Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung, sofern ein Hinweis auf die Verarbeitung von Demeter-Zutaten erfolgt. Im Speziellen die klassische Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bistros und Cafes, Straßenverkauf und Gastronomie auf Demeter-Betrieben.
- Produkte, die von gastronomischen Betrieben abgepackt außerhalb der Gastronomie verkauft werden, fallen nicht unter den Geltungsbereich dieser Richtlinie. Für sie gelten die jeweiligen produktspezifischen Richtlinien.
- Grundsätzlich sind zwei verschiedene Modelle für die Zertifizierung im Bereich Gastronomie möglich, die *Demeter-Komponenten-Gastronomie* und die *Demeter-Gastronomie*. Geltungsbereich, Grundlagen und Verarbeitungsverfahren gelten für beide Formen der Zertifizierung. Kapitel 8.13.4 gilt nur für eine Komponenten-Zertifizierung, Kapitel 8.13.5. betrifft nur die -Zertifizierung.

8.13.3. Spezielle Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

- (1) Das verwendete *Salz* darf weder Jodzusätze noch Fluorzusätze noch Rieselhilfsmittel außer Calciumcarbonat enthalten.

- (2) Der Einsatz von *Mikrowellenverfahren* ist grundlegend ausgeschlossen.
- (3) *Gefriergetrocknete und getrocknete Fertigprodukte* wie gekörnte Brühen, Instant Suppen und Fonds sind nicht zugelassen.
- (4) Ein hundertprozentiger Einsatz von Biolebensmitteln in der Gastronomie ist derzeit nur in wenigen Ausnahmefällen möglich, konventionelle Produkte und Erzeugnisse dürfen allerdings nur eingesetzt werden, wenn die enthaltenen *Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, mindestens den europäischen Rechtsvorschriften des ökologischen Landbaus entsprechen*.

8.13.4. Komponenten-Gastronomie

- (1) Die *Demeter-Auslobung* wird ausschließlich im Zusammenhang mit verwendeten Rohstoffen, Fertigprodukten, Menü-Komponenten oder Menüs verwendet.
- (2) Der Betrieb ist ausschließlich berechtigt, das Demeter-Logo mit *direktem Bezug zu diesen Komponenten zu verwenden*, im Rahmen der Speisekarte oder in Form von Aufstellern oder Tafeln.
- (3) Werbung mit dem *Demeter-Markenbild* für die Restauration im Gesamten oder auf der Homepage ist *nicht zugelassen*.
- (4) Ausgelobte *Rohstoff-Komponenten* dürfen *nicht* gleichzeitig in *Demeter-Qualität und abweichenden Qualitäten* vorhanden sein. Wechsel der Qualität zu der in der Karte angezeigten, aufgrund von kurzfristiger Nichtverfügbarkeit, ist den Gästen dementsprechend anzuzeigen.
- (5) Die Demeter-Auslobung in Schrift und Bild erfolgt unmissverständlich und in *maximal zweifacher Größe* verglichen mit dem restlichen Schriftbild.
- (6) Eine Auslobung von *ganzen Gerichten* ist im Rahmen einer Komponenten-Zertifizierung *ebenfalls möglich*, es gelten die Voraussetzungen für Demeter-Gerichte (Tabelle 1).

8.13.5. Demeter-Gastronomie

Folgende Ausführungen gelten speziell für eine Gesamtzertifizierung der Gastronomie. Die Auslobung von Demeter-Zutaten ist verbindlich für alle Typen von Restaurationen, Sonderregelungen zu den jeweiligen Betriebstypen finden sich in Tabelle 2,3 und 4.

Auslobung von Demeter-Zutaten

Grundsätzlich ist die Verwendung *verschiedener Qualitäten bei gleichen Zutaten*, innerhalb einer Speisekarte nicht zulässig, ein Wechsel der Qualität zu der in der Karte angezeigten, beispielsweise aufgrund von kurzfristiger Nichtverfügbarkeit, ist den Gästen dementsprechend offensiv anzuzeigen.

- (1) Bei *Sonderbewirtung*, wie geschlossenen Gesellschaften, können von der regulären Karte abweichende Qualitäten eingesetzt werden.
- (2) Zertifizierte Betriebe sind berechtigt die Bezeichnung »Demeter-Gastronomie« und das Markenzeichen für die Gastronomie zu führen.
- (3) Die *Kennzeichnung* einzelner Komponenten muss eindeutig sein, insbesondere darf nicht der Eindruck erweckt werden, die Auslobung einzelner Komponenten beziehe sich auf das gesamte Gericht oder das gesamte Sortiment.
- (4) **Demeter-Gerichte müssen zu 100 % aus Bio-Zutaten bestehen.** Bei Demeter-Gerichten müssen alle wertgebenden Bestandteile zu *100 % in Demeter-Qualität* eingesetzt werden (wertgebende Bestandteile, vgl. Tabelle 1).

TABELLE 1:

WERTGEBENDE BESTANDTEILE BEI DEMETER-GERICHTEN

Gericht, Gang	Wertgebende Bestandteile
Vorspeisen, Suppe, Salate, Snacks, Sonstige	Gemüse-, Fleisch- und Getreideeinlage (Suppe), Sahne, Milch, Eier, Hülsenfrüchte, Fleisch, Blattsalate, Öle, Sahne, Eier, Gemüse, Getreideerzeugnisse, Milchprodukte, namensgebende Bestandteile wie bspw. Kräuter (Rosmarin-Gnocchi)
Hauptgänge und Zwischengänge	Sättigungsbeilagen, Fleisch, Gemüse, Hülsenfrüchte, Sahne, Eier, Mehl, Milchprodukte, Öle und Fette, Getreide und Getreideprodukte
Süßspeisen	Milch, Sahne, Eier, Zucker, Früchte, Butter, Mehl

Die folgenden Sonderregelungen gelten für Unternehmen des Gastgewerbes, speziell Beherbergungs- und Bewirtungsstätten. Hierin eingeschlossen werden auch Betriebstypen die neben dem Verzehr an Ort und Stelle auch die Mitnahme verzehrfertiger Speisen und Getränke anbieten.

TABELLE 2:

SPEZIELLE REGELUNGEN RESTAURATIONSBETRIEBE

Thema	Regelung
Bio-Anteil	Der Anteil von Biolebensmitteln im Unternehmen muss mindestens 90% betragen. Im restlichen Anteil dürfen nur Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe enthalten sein, die den Rechtsnormen des ökologischen Landbaus entsprechen, auch wenn sie in konventioneller Qualität sind.
Demeter-Anteil	Der Anteil von Demeter-Zutaten muss bezogen auf den Einkaufswert mindestens 30% betragen.
Demeter-Gerichte	Es muss jeweils mindestens ein Demeter-Gericht im Bereich Hauptgericht angeboten werden. Zusätzlich entweder eine Vorspeise/Suppe oder ein Dessert. Diese sind entsprechend zu kennzeichnen.
Demeter-Getränke	Es müssen mindestens vier alkoholfreie (Heiß- und/oder Kaltgetränke) in Demeter-Qualität angeboten werden. Beinhaltet das Angebot der Restauration grundsätzlich auch alkoholische Getränke, müssen davon mindestens vier in Demeter-Qualität sein.
Regionalität	Zertifizierte Demeter-Gastronomie muss von mind. zwei Demeter-Erzeugern in erheblichem Umfang direkt beliefert werden.

Die folgenden Sonderregelungen gelten ausschließlich für Unternehmen im Verpflegungsbetrieb mit Zugangsrestriktionen und klar definiertem Kundenkreis wie z. B. Anstaltsbetriebe, Kantinen und Schulverpfleger.

TABELLE 3:

SPEZIELLE REGELUNGEN GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Thema	Regelung
Bio-Anteil	Der Anteil von Biolebensmitteln im Unternehmen muss mindestens 50% betragen.
Demeter-Anteil	Der Anteil von Demeter-Zutaten muss bezogen auf den Einkaufswert mindestens 20% betragen.
Demeter-Gerichte	Im Rahmen eines Wochenplans müssen im Jahresmittel mindestens zwei Demeter-Gerichte angeboten werden.
Demeter-Getränke	Es müssen mindestens vier alkoholfreie (Heiß- und/oder Kaltgetränke) in Demeter-Qualität angeboten werden.
Regionalität	Zertifizierte Demeter-Gemeinschaftsverpflegung muss von mind. zwei Demeter-Erzeugern in erheblichem Umfang direkt beliefert werden.

Die folgenden Sonderregelungen gelten für Unternehmen im Verpflegungsbereich mit Imbiss oder Bistrocharakter. Entscheidende Kriterien sind vorwiegende Selbstbedienung oder eine Größenordnung von weniger als 40 Sitzplätzen. Die Richtlinie gilt auch für Betriebe mit gastronomischem Nebenzweig im Hauptgewerbe, z. B. Bäckereien mit Bistroabteilung.

TABELLE 4:

SPEZIELLE REGELUNGEN BISTRO – SNACK – STRASSENVERKAUF

Thema	Regelung
Bio-Anteil	Der Anteil von Biolebensmitteln im Unternehmen muss bezogen auf den Einkaufswert mindestens 50% betragen.
Demeter-Anteil	Der Anteil von Demeter-Zutaten muss bezogen auf den Einkaufswert mindestens 20% betragen.
Demeter-Gerichte	Es muss mindestens ein Demeter-Gericht oder -Snack permanent angeboten werden.
Demeter-Getränke	Es müssen mindestens zwei alkoholfreie (Heiß- und/oder Kaltgetränke) in Demeter-Qualität angeboten werden.
Regionalität	Zertifizierte Betriebe müssen von mind. einem Demeter-Erzeuger in erheblichem Umfang direkt beliefert werden. Bei stark eingeschränkter Produktauswahl bzw. speziellen gastronomischen Angeboten wie z. B. Eisdielen kann diese Vorgabe entfallen.