

Bio-Schummel auf dem Kita-Speiseplan?

Essen soll schmecken, gut für die Gesundheit und die Umwelt sein. Bei ihrem Nachwuchs achten Eltern zunehmend auf die Qualität des Essens – auch in Kitas. Bio-Lebensmittel stehen hier besonders hoch im Kurs, doch die Anbieter von Mittagsmahlzeiten versprechen oft mehr als sie halten. Wir haben die Speisepläne und Internetseiten von 20 Lieferanten überprüft.



© Oksana Kuzmina - Fotolia.com

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Speisen, die Caterer an Kindergärten liefern, sind nach eigenen Aussagen der Anbieter oft in Bio-Qualität und ohne Zusatzstoffe zubereitet.
2. Häufig sind nur einzelne Komponenten eines Essens biologischer Herkunft; doch vielversprechende Auslobungen im Internet oder auf Speisekarten lassen anderes

vermuten.

3. Bei einer Überprüfung der Verbraucherzentrale kam heraus, dass einige Caterer sogar mit Bio werben, obwohl sie gar keine Öko-Zertifizierung vorweisen können.
4. Viele Anbieter bessern nun nach, nehmen Bio-Auslobungen von der Internetseite oder weisen den Bio-Anteil besser auf dem Speiseplan aus.

Stand: 16.10.2018

Bitte beachten Sie, dass dieser Artikel den Stand der Dinge zum Zeitpunkt der Veröffentlichung wiedergibt.

Bio-Essen in Kitas ist bei Eltern beliebt. Dabei geht es vielen nicht nur um den Geschmack. Nachhaltigkeit und Gesundheit spielen ebenfalls eine wichtige Rolle. Viele Eltern sind daher bereit, etwas mehr zu bezahlen, wenn ihre Kinder Bio-Essen bekommen. Doch die vielversprechenden Auslobungen im Internet oder auf den Speisekarten der Lieferanten decken sich häufig nicht mit der Wirklichkeit. Wir haben 20 Caterer stichprobenartig überprüft und die Ergebnisse im August veröffentlicht. Dabei gab es einige positive Beispiele, insgesamt war das Ergebnis aber ernüchternd. Doch nun tut sich etwas. Viele Anbieter melden sich bei uns und bessern nach.

Mit Werbung getäuscht

Bei sieben Caterern (35 Prozent) konnten wir die Angaben zur Bio-Qualität des Essens erfreulicherweise sehr positiv bewerten. Bei den übrigen 13 Anbietern (65 Prozent) täuschen ein großes Logo, Schriftzüge oder Hinweise wie „*Wenn möglich, greifen wir auf Bioland- und Demeter-Lebensmittel zurück.*“, „*mit überwiegendem Bio-Anteil*“ oder „*wir achten auf ökologischen Ursprung*“ darüber hinweg, dass nur wenige Lebensmittel wie Nudeln oder Reis in Bio-Qualität verarbeitet werden. Auf diese Weise werden Eltern über den wahren Bio-Anteil im Essen ihrer Kinder getäuscht. Oft sind die Bio-Auslobungen für die verschiedenen Mahlzeiten unklar und nicht konkret genug. Außerdem werden Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder Farbstoffe von einigen Caterern nicht benannt.

Aktuelle Rückmeldungen und Maßnahmen der Caterer

13. Februar 2019: Forrest Cook zeigte heute bei einem Besuch eindrucksvoll das Engagement im Bereich gesunde Ernährung, regionale Lebensmittel, kurze Transportwege und die Aktivitäten im Bildungsbereich, um die Ernährungssituation von Kindern zu verbessern. Eine Biozertifizierung findet gerade statt, diese soll in wenigen Wochen abgeschlossen sein.

19. November 2018: Mammas Canteen hat uns bei einem Besuch das Catering vor Ort demonstriert. Wir waren sehr angetan und erhielten auch die Information, dass eine Biozertifizierung bis Ende Januar 2019 erfolgen wird. Diese beiden liegen nun vor.

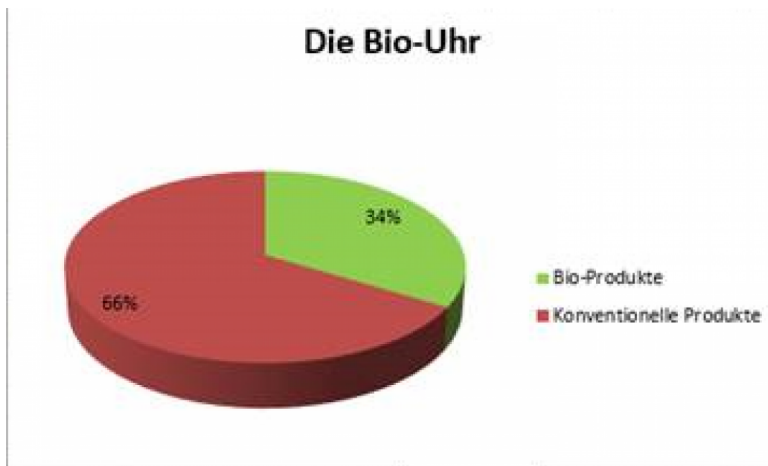
30. Oktober 2018: Die **Altonaer Kinderküche** hat uns darüber informiert, dass nun eine Zertifizierung vorliegt.

16. Oktober 2018: Der **Caterer Lollo Rossa** hat uns mitgeteilt, dass seine Website überarbeitet wird. Das Vorhaben soll zum 1. Januar 2019 abgeschlossen sein. Zusätzlich zu den zwei vollständig zertifizierten Tagen werden die Komponenten in Bio-Qualität dann klarer gekennzeichnet sein. Eine aktuelle Bio-Zertifizierung liegt vor.

11. September 2018: Der **Caterer Rebional** zeigte heute eindrucksvoll sein Engagement bei einem Besuch der Verbraucherzentrale vor Ort. Eine Zertifizierung liegt vor. Der **Caterer Mammas Canteen** hat dies auch angeboten und sich nun zur Biozertifizierung angemeldet.

10. September 2018: Der **Caterer Porschke Menümanufaktur** hat den Hinweis auf Bio-Lebensmittel so verbessert, dass die Auslobung nun den Tatsachen entspricht. Die Allergenkennzeichnung und Hinweise zu anderen Zutaten sollen zukünftig nicht mehr vermischt werden.

4. September 2018: Der **Caterer Rebional** hat seine Firmenphilosophie und diverse Verbesserungen bei uns vorgestellt. Die Bio-Hinweise in den Speisekarten sind transparenter geworden, auch die Zusatzstoffe werden nun korrekt gekennzeichnet. Der Bio-Anteil in den Speiseplänen lässt sich an einer sogenannten Bio-Uhr ablesen.



Bio-Uhr des Caterers Regional

28. August 2018: Die Caterer **Daily** und **Mammas Canteen** haben die Bio-Auslobung von der Internetseite genommen.

24. August 2018: Der Caterer **Vollmund** hat unsere Unterstützung bei der korrekten Deklaration von Allergenen und Zusatzstoffen als „hilfreich“ bewertet und uns schriftlich zugesichert, diese Angaben nun zu verbessern.

23. August 2018: Beim Anbieter **ULNA** soll über das gute Abschneiden hinaus zukünftig die Kommunikation verbessert werden. Dies wurde uns telefonisch mitgeteilt. Die **Menü-Manufaktur Hofmann** ist schnell mit uns in Kontakt getreten und hat jetzt bei allen Speiseplänen den prozentualen Bio-Anteil berechnet. Die Bio-Gerichte sind ergänzend mit dem Bio-Logo im Speiseplan noch klarer gekennzeichnet. Über die Menge des Bio-Anteils entscheidet die jeweilige Einrichtung, daher ist auch überwiegender oder 100%-iger Bio-Anteil möglich. Soviel Transparenz halten wir für sehr begrüßenswert. Der Caterer **Forrest Cook** hat die Öko-Auslobung von der Internetseite genommen.

22. August 2018: Die Caterer **Betriebsverpflegung Nord** und **CC Campus Catering** haben sich mit unserer Kritik konstruktiv auseinandergesetzt, ihre Internetseite verbessert und die Speisekarten nun korrekt gekennzeichnet.

20. August 2018: Die Caterer **Altonaer Kinderküche**, **Wooks** und **IN VIA** haben die Bio-Werbung von der Internetseite genommen. Die Altonaer Kinderküche versprach uns, sich so schnell wie möglich zertifizieren zu lassen. Die Mitarbeiter sind sofort mit uns in Kontakt getreten. Diese Einrichtung ist sehr engagiert dabei, zukünftig alles richtig zu machen.

Ergebnisse im Detail

(Stand: 16. August 2018)

Lollo Rossa Catering GmbH

- Unklare Bio-Auslobung und Kennzeichnung trägt zur Täuschung bei: nicht konkret genug, zum Beispiel bei den Beilagen und Desserts. Gelten die Bio-Tage für alle Menükomponenten? Welche Gerichte sind an den anderen drei Tagen, die keine ausschließlichen Bio-Tage sein sollen, tatsächlich Bio?
 - Auslobung „Frische Zubereitung“ unklar: Laut Homepage werden „Zutaten vom Dessert über den Salat bis zu den Warmspeisen frisch zubereitet.“ In dem Kartoffelpüree ist ein Farbstoff enthalten, die frische Zubereitung ist daher sehr fragwürdig.
 - Gesamte Bewertung für Lollo Rossa Catering GmbH
-

Porschke Menümanufaktur GmbH

- Bio-Anteil gut gekennzeichnet.
 - Auslobung „Wir kaufen bevorzugt Bio-Produkte“ nicht erfüllt, teilweise nur Nudeln, Möhren, Reis und Kekse. Positiv jedoch: zumindest einmal Bio-Rind.
 - Unklare Allergen Kennzeichnung, vermischt mit anderen Zutaten.
 - Unklare Zusatzstoffkennzeichnung.
 - Gesamte Bewertung für Porschke Menümanufaktur GmbH
-

Betriebsverpflegung Nord GmbH

- Auffällige Bio-Auslobung trägt zur Täuschung bei: Bei 15 Gerichten nur drei Bio-Beilagen (Reis, Vollkornreis und Makkaroni). Bio-Fleisch oder -Gemüse in den geprüften Plänen nicht enthalten. Aber: Auf jeder Seite im Internet ist das Bio-Siegel sichtbar.

- Falsche Auslobung bei Zusatzstoffen: Auslobung „Keine Geschmacksverstärker“, aber beispielsweise Matjes enthält Konservierungsstoff und Geschmacksverstärker.
 - Gleicher Inhaber und gleiche Speisekarte wie von Campus Catering. „Unsere Kinderkarte »Krümels Kinderkarte« wurde speziell für unsere Kindergartenkinder entwickelt“, daher irreführend.
 - Gesamte Bewertung für Betriebsverpflegung Nord GmbH
-

Kreative Gemeinschafts-Verpflegung Rainer Bothe GmbH & Co. KG

- Bio- Anteil gut gekennzeichnet.
 - Angabe des prozentualen Bio-Anteils vorhanden.
 - Gesamte Bewertung für Kreative Gemeinschafts-Verpflegung Rainer Bothe GmbH & Co. KG
-

Kinderwelt Hamburg e.V.

- Bio-Anteil ist gut gekennzeichnet.
 - Angabe des prozentualen Bio-Anteils.
 - Fehlende Angabe der Zusatzstoffkennzeichnung in der Speisekarte.
 - Keine Reaktion auf zwei Anfragen, Speiseplansuche durch Verbraucherzentrale war erforderlich.
 - Gesamte Bewertung für Kinderwelt Hamburg e.V.
-

Bergedorfer Impuls Betriebsstätten GmbH

- Unklare Bio-Auslobung trägt zur Täuschung bei: kaum Bio-Komponenten in der Speisekarte, nur Möhren und Kartoffeln. Speiseplan für Kita nicht öffentlich einsehbar.
- Diskrepanz zwischen Auslobung und Einsatz von Zusatzstoffen: Trotz Aussage zur Natürlichkeit „auf Farbstoffe und Industrieprodukte wollen wir verzichten“ sind die

Gerichte teilweise mit Farbstoffen und Antioxidantien.

- Gesamte Bewertung für Bergedorfer Impuls Betriebsstätten GmbH
-

Rebional GmbH

- Unklare Bio-Auslobung trägt zur Täuschung bei: statt „am liebsten in 100% Bio-Qualität“ sind nur Kartoffeln, Reis oder Nudeln Bio-Lebensmittel.
 - Falsche Auslobung bei Zusatzstoffen und unvollständige Zusatzstoffkennzeichnung: statt „ganz ohne Zusatzstoffe“ sind Speisen mit Konservierungsstoff, Farbstoff und „11“ (nicht ausgezeichnet in der Karte) im Angebot.
 - Keine Reaktion auf zwei Anfragen, Speiseplansuche durch Verbraucherzentrale war erforderlich.
 - Gesamte Bewertung für Rebional GmbH
-

Apetito Catering B.V. & CO. KG

- Bio-Anteil gut gekennzeichnet: Teilweise enthalten Bio-Gerichte nur 1 Beilage in Bio-Qualität.
 - Kitas haben die Möglichkeit, Speisepläne ausschließlich mit Bio-Komponenten zu füllen.
 - Gesamte Bewertung für Apetito Catering B.V. & CO. KG
-

Hofmann-Menü GmbH Niederlassung Hamburg

- Unklare Bio-Auslobung trägt zur Täuschung bei: Laut Musterplan mit „überwiegendem Bio-Anteil“, doch in KW 20-23 enthielt dieser beispielsweise 32 Bio-Komponenten und 38 konventionelle Komponenten. Außerdem bleibt beispielsweise bei den Bio-Erbсен unklar, ob die Soße auch Bio ist.
- Transportweg des Mittagessens: ca. 570 km
- Gesamte Bewertung für Hofmann-Menü GmbH Niederlassung Hamburg

Wooks GmbH

- Falsche Bio-Auslobung trägt zur Täuschung bei: Bio-Anteil ausgelobt, aber nicht gekennzeichnet. Kein Zertifikat vorhanden.
- Falsche Auslobung bei Zusatzstoffen: Entgegen der Aussage möglichst auf Zusatzstoffe zu verzichten, sind in den Gerichten der überprüften Speisepläne jede Woche Zusatzstoffe enthalten.
- Gesamte Bewertung für Wooks GmbH

CC- Campus Catering GmbH

- Falsche Bio-Auslobung trägt zur Täuschung bei: Kartoffeln oder Gemüse stehen nicht in Bio-Qualität auf den verfügbaren Speiseplänen. Aber: Auf jeder Seite im Internet ist das Bio-Siegel sichtbar.
- Falsche Auslobung bei Zusatzstoffen: Hinweis „Keine Geschmacksverstärker“, aber der Matjes zum Beispiel enthält Konservierungsstoff und Geschmacksverstärker.
- Gleicher Inhaber und gleiche Speisekarte wie bei Betriebsverpflegung Nord GmbH.
- Gesamte Bewertung für CC- Campus Catering GmbH

Wackelpeter Ökologisches Essen für Kinder

- Bio-Anteil gut gekennzeichnet.
- Angabe des prozentualen Bio-Anteils vorhanden.
- Gesamte Bewertung für Wackelpeter Ökologisches Essen für Kinder

Waldforscher Kindergarten gGmbH / Forrest Cook

- Falsche Bio-Auslobung und keine Kennzeichnung trägt zur Täuschung bei: kein Zertifikat vorhanden.

- Unklare Allergenkennzeichnung und fehlende Zusatzstoffkennzeichnung.
 - Gesamte Bewertung für Forrest Cook
-

ULNA Nord gGmbH

- Bio-Anteil gut gekennzeichnet.
 - Angabe des prozentualen Bio-Anteils vorhanden.
 - Unzureichende Reaktion auf zwei Anfragen, Speiseplansuche durch Verbraucherzentrale war erforderlich.
 - Gesamte Bewertung für ULNA Nord gGmbH
-

Altonaer Kinder Küche gGmbH

- Falsche Bioauslobung und keine Kennzeichnung trägt zur Täuschung bei: kein Zertifikat vorhanden, Gesetzesverstoß, da Bio-Auslobung auf Website. Laut Internetseite: 80 % Bio Lebensmittel + Fleisch, Eier, Milch 100 %; laut E-Mail: 100 % Bio Fleisch, Eier, Milch, Nudeln, Kartoffeln, Getreide; laut Schule Flottbek: 75 % Bio Kartoffeln, Gemüse + 100 % Bio Fleisch, Milch
 - Fehlende Angabe der Zusatzstoffkennzeichnung in der Speisekarte.
 - Altonaer Kinder Küche gGmbH
-

Vollmund Vollwert-Service GmbH

- Unklare Bio-Auslobung trägt zur Täuschung bei: teilweise widersprüchliche Bio-Auslobung, da Kartoffeln und Erbsen entgegen der Auslobung auf der Internetseite nicht aus biologischem Anbau stammen.
- Fehlende Angabe der Zusatzstoffkennzeichnung in der Speisekarte.
- Gesamte Bewertung für Vollmund Vollwert-Service GmbH

DAILY Systemgastronomie GmbH

- Falsche Bio-Auslobung und keine Kennzeichnung trägt zur Täuschung bei: Bio-Anteil ausgelobt, aber nichts gekennzeichnet. Kein Zertifikat vorhanden.
- Fehlende Angabe der Zusatzstoffkennzeichnung in der Speisekarte.
- Gesamte Bewertung für DAILY Systemgastronomie GmbH

IN VIA Hamburg e.V.

- Falsche Bio-Auslobung trägt zur Täuschung bei: Bio-Anteil ausgelobt, aber nichts gekennzeichnet. Kein Zertifikat vorhanden.
- Keine Reaktion auf Anfrage, Speiseplansuche durch Verbraucherzentrale war erforderlich.
- Gesamte Bewertung für IN VIA Hamburg e.V.

Mammas Canteen

- Falsche Bio-Auslobung und keine Kennzeichnung trägt zur Täuschung bei: Bio ausgelobt, aber nichts gekennzeichnet. Kein Zertifikat vorhanden.
- Gesamte Bewertung für Mammas Canteen

Meyer Menü GmbH & Co KG

- Auffällige Bio-Auslobung könnte zur Täuschung beitragen.
- Unklare Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung.
- Gesamte Bewertung für Meyer Menü GmbH & Co KG

Kontrollpflicht nicht eingehalten

Die Bio-Auslobung ist eine sogenannte Vertrauenseigenschaft, die im Rahmen eines Kontrollverfahrens belegt werden muss. Doch selbst in unserer Bio-Stadt Hamburg können sechs der untersuchten Caterer (30 Prozent) die gesetzlich vorgeschriebene Zertifizierung nicht vorweisen. Die Bio-Hinweise dieser Anbieter sind für uns daher nicht glaubwürdig. Wege zur korrekten Zertifizierung zeigt diese Broschüre.

Wann immer Bio ausgelobt wird – egal, ob es sich nur um einzelne Zutaten einer Speise oder vollständige Gerichte handelt – ist das Bio-Kontrollverfahren verpflichtend. Anderenfalls kann ein Caterer normale Mahlzeiten einfach als hochpreisige Bio-Speisen vermarkten. Ohne eine funktionierende Öko-Kontrolle können Eltern nicht sicher sein, dass wirklich Bio drin ist, wo Bio draufsteht. Diese Transparenz ist sehr wichtig für den Verbraucherschutz und für gleiche Wettbewerbsbedingungen unter Gastronomen.

UNSER TIPP

Sie möchten wissen, welches Essen in Ihrer Kita tatsächlich in Bio-Qualität angeboten wird? Auf der Internetseite www.oeko-kontrollstellen.de können Sie mittels Namen oder Postleitzahl nach Zertifizierungsbescheinigungen suchen. Und: Bestehen Sie auf eine prozentuale Angabe des Bio-Anteils am Gesamtspeiseplan.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/bio-schummel-auf-dem-kita-speiseplan>