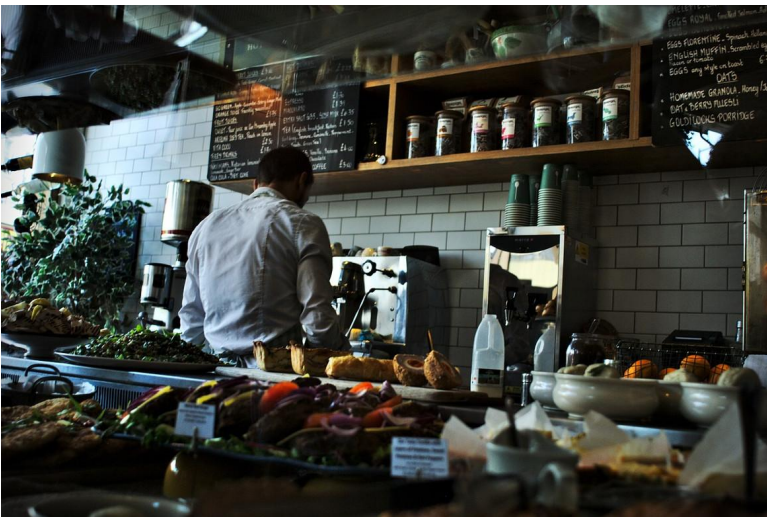


Bio-Schummelei in der Gastronomie?

Hamburg ist auch Bio-Stadt. Dazu passt, dass viele Gastronomen ihren Kunden mittlerweile Bio-Produkte anbieten. Doch steckt, wo Bio auf der Speisekarte steht, auch wirklich Bio drin? Wir haben uns 18 Gaststätten genauer angeschaut. Das Ergebnis war enttäuschend.



© Free-Photos - Pixabay.com

Stand: 02.12.2016

Immer mehr Städte werden zu Bio-Städten. Nach Bremen, München oder Nürnberg auch Hamburg. Dazu passt, dass viele Restaurants, Cafés und Bistros in der Hansestadt ihren Kunden mittlerweile Bio-Produkte anbieten. Doch so mancher Gast fragt sich, ob da, wo Bio auf der Speisekarte steht, auch wirklich Bio drin ist.

Loben Gastronomen einzelne Zutaten von Speisen oder vollständige Gerichte als Bio-Lebensmittel aus, so sind sie verpflichtet, sich einem Öko-Kontrollverfahren zu unterziehen. Bei einer stichprobenartigen Prüfung von 18 Restaurants, Cafés und Bistros in Hamburg war das Ergebnis jedoch enttäuschend.

- Mit 9 von 18 überprüften Gaststätten, die Bio-Lebensmittel anboten, nahm nur die Hälfte am Öko-Kontrollverfahren teil. Die übrigen Lokale ließen sich nicht kontrollieren, obwohl sie mit dem Begriff Bio warben.

- In 8 Gaststätten wurden Lebensmittel trotz Kritik sechs weitere Monate als Bio-Lebensmittel deklariert und verkauft.
 - Bei 7 von 9 zertifizierten Lokalen fehlte eine verbraucherfreundliche Veröffentlichung der Öko-Zertifizierungsbescheinigung, die Öko-Kontrollstellennummer oder sogar beides.
-

Die „Liste der Wahrheit“

Die detaillierten Ergebnisse zu den untersuchten Lokalen, Informationen zur jeweiligen Bio-Auslobung und zur Öko-Zertifizierung haben wir in einer Übersicht zusammengestellt:

- **Auswertung zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln in Hamburger Restaurants, Cafés und Bistros** (Dezember 2016)
-

Täuschen und abkassieren?

Es drängt sich der Verdacht auf, dass einige Gastronomen in der Bio-Stadt Hamburg etwas verbergen wollen und sich daher dem Kontrollsystem entziehen.

Offenbar empfinden viele Gastronomen die Bio-Kontrolle mit dem vorgeschriebenen Prüfen von Lieferscheinen, Rechnungen oder Etiketten als eine bürokratische Überregulierung oder als einen unangemessenen Eingriff in die unternehmerische Freiheit. Andere sehen den „kleinen Verstoß“ als Kavaliersdelikt an.

Wir sehen in der Bio-Auslobung eine Vertrauenseigenschaft, die belegt werden muss. Kontrollen und Transparenz sind unerlässlich für den Verbraucherschutz und für gleiche Wettbewerbsbedingungen unter Gastronomen.

Gäste müssen sich darauf verlassen können, dass Gerichte, die mit Bio oder Öko beworben werden, auch tatsächlich die Vorschriften erfüllen. Ansonsten kann eine als Bio ausgelobte Suppe auch konventionelle Zutaten enthalten, oder konventionelle Gerichte werden generell als teure Bio-Speisen angeboten.

- **Merkblatt der Hamburger Behörde für Wirtschaft, Verkehr und Innovation zur Öko-Zertifizierung in der Gastronomie**
-

Nachfragen und überprüfen

Wenn Sie beim Essen in Restaurants, Cafés oder Bistros in Sachen Bio auf Nummer sicher gehen wollen, sollten Sie nach der Öko-Kontrollstellennummer und der Öko-Zertifizierungsbescheinigung fragen. Auch über die Internetseite www.oeko-kontrollstellen.de lässt sich überprüfen, ob ein Betrieb seiner Kontrollpflicht nachgekommen ist oder nicht.

Ausnahme Einzelhandelsprivileg

Nur beim alleinigen Weiterverkauf an Endverbraucher ohne eigene Verarbeitungstätigkeiten oder Änderung der Kennzeichnung ist keine Bio-Kontrolle erforderlich. Dies ist beispielsweise bei der Abgabe von Bio-Getränken in Flaschen oder Bio-Schokoriegeln im Café der Fall.

VZHH AUF FACEBOOK

Auf unserer [Facebook-Seite](#) finden Sie aktuelle Posts zu den Themen Lebensmittel, Ernährung und Mogelpackungen. Wir freuen uns über Ihr „Gefällt mir“ für unsere Seite!

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/mogeleien-restaurants/bio-schummeleider-gastronomie>