

Aus der Zeitschrift „Schrot & Korn“, Ausgabe Dezember 2007

„Ich bin doch kein Kaninchen“

Ein Interview mit Herbert Bolten, Catering- und Einkaufsleiter bei der Catering-Firma Klippstein im baden-württembergischen Ettlingen

Die Bio-Zertifizierung der Klippstein-Kantinen läuft. Wo sind jetzt noch Hürden?

Wie Sie richtig sagen, die Zertifizierung hat keine Probleme gemacht. Das Hauptproblem ist dass die Gäste nicht bereit sind, einen höheren Preis zu bezahlen. Der gute Durchschnittsdeutsche will sein 250-Gramm-Schnitzel für 1,50 Euro. Bio-Fleisch ist aber bis zu drei Mal so teuer wie konventionelles. In der Kantine, so unsere Erfahrung, sind viele nicht bereit, einen fairen Preis zu bezahlen.

Warum setzen Sie dennoch auf Bio-Essen?

Wir sehen Chancen in einem sich aufbauenden Markt. Der Interessentenkreis für Bio wird immer größer. Wir wollen auch diesen Leuten etwas bieten und uns als biozertifizierter Caterer ein Alleinstellungsmerkmal verschaffen.

Dennoch gibt es offenbar viele Vorbehalte gegen Bio ...

Es besteht hier absoluter Nachholbedarf. Wir haben Gratisproben von Bio-Säften ausgeschenkt. Viele haben abgelehnt. Andere geben zur Antwort wenn die Rede auf Bio kommt, „ich bin doch kein Körneresser“ und lehnen Salat und Gemüse mit der Begründung ab, „ich bin doch kein Kaninchen“. Das kann man nur durch Aufklärung ändern.

Auf welche Art und Weise wollen Sie denn die Leute aufklären?

Wir müssen den Leuten sagen, warum sie für Bio mehr zahlen: Weil diese Produkte gesünder sind und weniger Schadstoffe aufweisen, weil sie umweltfreundlicher sind, weil die Tiere artgerecht gehalten werden, weil die regionale Wirtschaft gestärkt wird und weil Bio einfach besser schmeckt. Viele Menschen wissen gar nicht, was sie sich antun, wenn sie blind auf Industrieprodukte vertrauen.

Welche Ziele stecken Sie sich für die Zukunft?

Wir wollen alle 16 Kantinen umstellen, das heißt aber nicht, dass wir nur noch Bio-Küche anbieten. Wir werden einzelne Komponenten wie zum, Beispiel Kartoffeln in Bio-Qualität einbauen und ein bis zwei komplett ökologische Gerichte kochen. Wir freuen uns, wenn wir anfangs 10 Bio-Essen verkaufen und in einem halben Jahr vielleicht 15.