

FAQ - Gästefragen zur BIO-Verpflegung in Jugendherbergen

Warum stellen Sie auf „bio“ um? Sind biologisch hergestellte Lebensmittel gesünder?

Wir möchten unsere Gäste bei jeder Mahlzeit daran teilhaben lassen, unsere Heimat lebenswert zu erhalten. Nachweislich sind Lebensmittel aus biodynamischem Anbau sehr viel umweltfreundlicher als die meisten konventionellen. Im Rahmen der DJH-Nachhaltigkeitsstrategie orientieren wir uns an der Agenda 2030 der Vereinten Nationen (UN) für eine lebenswerte Zukunft. Dabei ist die Umstellung auf immer mehr Lebensmittel in Bio-Qualität ein wichtiger Baustein für eine gesunde und attraktive Zukunft. Die EG-Öko-Verordnung schränkt die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen für Bio-Lebensmittel deutlich ein. Farbstoffe, Süßstoffe, Stabilisatoren und Geschmacksverstärker sind vollständig verboten. So ist das Bio-Lebensmittel ein maximal natürliches.

Was ist der Unterschied zu herkömmlichen Lebensmitteln?

Die Umstellung auf immer mehr Bio-Lebensmittel bedeutet eine fairere und natürlichere Produktion entlang der gesamten Wertschöpfungskette; d.h.: biologische Futtermittel vom eigenen Hof in der Tiernahrung, geringere Anzahl an Tieren pro Hektar, Anwendung von Antibiotika nur in Notfällen, Verbot von Gentechnik und radioaktiver Bestrahlung, Verbot von chemischen Pflanzenschutz- und Düngemitteln; stattdessen natürliche Düngemittel wie Kompost oder Mist, vielseitige Fruchtfolgen und Mischkulturen, belebter und fruchtbarer Boden. Und genau dieser natürliche Humusboden bindet eine große Menge CO₂ aus der Luft. Bio-Lebensmittel zu genießen, heißt somit Deinen CO₂-Fußabdruck zu verbessern. Ein Bio-Lebensmittel schmeckt besser, weil es langsamer und natürlicher wächst und somit nicht so viel Wasser einlagert und der Geschmack dadurch konzentrierter in der Frucht und im Gemüse bleibt.

Ab 1. Juli 2021 bieten vorerst fünf Jugendherbergen in Bayern als Pilothäuser zusätzlich auch Gemüse und Salat in Bio-Qualität an.

Sind Bio-Lebensmittel in Jugendherbergen nicht nur ein Etikettenschwindel, um einen höheren Preis für das Essen begründen zu können?

In erster Linie geht es hier um die Erhaltung unserer Erde. Nicht umsonst ist ein nachhaltiges Küchenkonzept in guten Betrieben heute eine wunderbare Normalität geworden. In der Regel kosten Bio-Lebensmittel mehr, unter anderem durch: bessere Entlohnung der Mitarbeiter eines Bio-Hofs, artgerechte Tierhaltung, mehr Handarbeit, natürliches Futter, längere Reife- und Wachstumszeiten, natürliche Dünger, geringere Ernten usw.

Woher beziehen Sie ihre Bio-Produkte wie z.B. Eier, Butter, Joghurt?

Das Ziel unseres nachhaltigen Verpflegungskonzepts lautet: Bio & regional & saisonal, mit dem Ziel, den CO₂-Fußabdruck zu reduzieren. Dies erreichen wir auch durch ein größeres Angebot an vegetarischen Gerichten bzw. durch Rezepturen mit geringerem Fleischeinsatz. Wir machen viel häufiger das Gemüse zum „Star“ auf dem Teller. Und natürlich achten wir darauf, dass die Menge der Speiseabfälle so gering wie möglich ausfällt.

Priorität liegt auf lokalen BIO-Produzenten. Wenn diese lokal nicht verfügbar sind, greifen wir auf unsere Großhändler zurück.

Wieviel bio, regional, saisonal kommt auf den Tisch?

Bio: Kaffee, Tee, Nudeln, Reis, Brühe, Honig, Müsli, Eier, Äpfel, Milch, Jogurt, Quark und Butter – das Portfolio wird Schritt für Schritt weiter ausgebaut.

Regional: da es keine Definition von „regional“ gibt, ist dies pauschal nicht zu beantworten. Wenn Gäste und unsere MitarbeiterInnen von „regional“ sprechen, ist meist „lokal“ und damit das nahe Umfeld gemeint. Hier hängt es von der Verfügbarkeit der angebotenen (Bio) Produkte ab, vom Preis, von den Liefermöglichkeiten...

Saisonal: wird zukünftig immer mehr an Bedeutung gewinnen und den Speiseplan verändern. Je mehr hochwertige Bio-Produkte eingekauft werden, desto größer ist der Ansporn, saisonal zu kochen. Zumal die Produkte am besten schmecken, wenn sie lokal Saison haben. Da Bio-Produkte außerhalb der Saison deutlich teurer sind als während der Saison bzw. nicht verfügbar.

Wer kontrolliert die Jugendherbergen, dass genannte Produkte tatsächlich in Bio-Qualität auf den Tisch kommen?

Das Vertrauen, und damit auch die Transparenz, in das Produkt, ist von höchster Wichtigkeit. Denn nur wo Bio drauf steht, darf auch Bio drin sein. Die Gesellschaft für Ressourcenschutz (<https://www.gfrs.de/>) kontrolliert sowohl uns als auch unsere Lieferanten und die Erzeuger. So ist eine lückenlose und zuverlässige Prüfbarkeit der Produkte gewährleistet. Parallel ist es in unserem Qualitätsmanagementsystem smile (Service mit Ideen und Leidenschaft) implementiert und wird regelmäßig auditiert.

Warum gibt es bei Ihnen an bestimmten Tagen kein Fleisch / keine Wurst (VeggieDay)?

Wir wollen unseren Gästen nichts nehmen, sondern etwas geben. Das gute Gefühl und die Gewissheit, etwas Gutes für unsere Umwelt zu tun. Früher gab es den Sonntagsbraten, am Montag ggf. noch ein paar Reste davon in ein Gericht integriert, aber danach gab es bis zum nächsten Sonntag kein Fleisch mehr. Das war für den Menschen und die Umwelt deutlich gesünder. Ein paar Schritte auf diese alte Tradition zuzumachen, wäre ein Fortschritt. Wir wollen beim Thema Ernährung ein Vorbild sein. Deshalb haben wir uns für die nächsten Jahre vorgenommen, die Verpflegung für unsere Gäste weiter qualitativ zu verbessern.

Thema Gesundheit: Jeder Einwohner in Deutschland isst etwa 1,2 kg Fleisch pro Woche. Ärzte empfehlen hingegen nur 600 g. Weil wir mit vegetarischem Essen gemeinsam den Fleischkonsum reduzieren können, verzichten die Jugendherbergen in Bayern mindestens 1 x pro Woche auf Fleisch.

Thema Ressourcen- und Klimaschutz: Nur durch Massentierhaltung ist der hohe Fleischkonsum in Deutschland zu halten. Ein Rind produziert täglich rund 250 Liter des Klima-Killer-Gases Methan. Für Weideflächen und Futterpflanzen werden jährlich rund 3 Mio. Hektar Regenwald gerodet.

Thema Welthunger: Der hohe Fleischkonsum steht in direktem Zusammenhang mit der Hungersnot in anderen Ländern, denn der Großteil des dort angebauten Getreides wird an Tiere verfüttert. Würden wir den Anteil tierischer Lebensmittel in unserer Ernährung reduzieren, könnten von diesem Getreide viel mehr Menschen ernährt werden.

Warum haben Sie noch kein Bio-Fleisch auf dem Speiseplan?

Augenblicklich noch zu teuer, um es mit moderaten Preiserhöhungen anbieten zu können. Zukünftig sollen aber immer mehr Produkte in Bio-Qualität angeboten werden.

Woher kommt Ihr (regionales) Fleisch und wie garantieren Sie eine artgerechte Tierhaltung?

Sowohl von lokalen Metzgern als auch von unseren Großhändlern. Artgerechte Tierhaltung können wir momentan nicht garantieren. Daher ist der Ansatz großartig, den Konsum von Fleisch aus nicht Bio-Haltung so gering wie möglich zu halten.

Warum haben Sie klimaschädliche Produkte im Angebot (Butter/Käse = Klimakiller Nr. 1 wegen Milchverbrauch) oder Tomaten?

Entscheidend ist es, den Spagat zwischen den Erwartungen unserer Gäste und einem nachhaltigen Angebot zu schaffen. Bestimmte Produkte werden schlichtweg von der Mehrheit unserer Gäste erwartet. Die Butter ist in allen bayerischen Jugendherbergen ausschließlich in Bio-Qualität zu bekommen und somit deutlich weniger klimaschädlich. Bio-Kühe produzieren weitaus weniger Methan als konventionell gehaltene. Dies ist auf die bessere und natürlichere Fütterung zurückzuführen.

Das nationale deutsche Bio-Siegel kennzeichnet Produkte, die der EG-Öko-Verordnung genügen. Warum beziehen Sie die Lebensmittel nicht von Ökoverbänden: z.B. Bioland, Naturland, Biokreis und Demeter mit weitergehenden Kriterien?

Besser und noch nachhaltiger wird es immer gehen, aber die Bio-Produkte mit dem deutschen Bio-Siegel sind auch erstklassig. Der Einkauf über die o.g. Verbände ist i.d.R. mit höheren Preisen verbunden, die wir in dieser Höhe nicht an unsere Gäste weitergeben können.

Warum haben Sie nur einen vegetarischen Tag pro Woche und stellen nicht generell auf vegetarische (vegane) Ernährung um?

Einige Jugendherbergen bieten schon mehr an. Eine grundsätzliche Umstellung würde aber, aus unserer Sicht, von Gästen (noch) nicht akzeptiert. Wir können uns heute durchaus vorstellen, dass in Zukunft einzelne Häuser z. B. auf komplett vegetarische Kost umstellen. Es wird immer mehr Vegetarier und Veganer geben in Deutschland.

Haben Sie auch vegetarische Gerichte als Rezeptsammlung oder Rezeptbuch, die ich zuhause nachkochen könnte?

Wenn Ihnen etwas besonders geschmeckt hat, sprechen Sie uns gern an...

Was haben die Jugendherbergen für Zukunftspläne in Sachen weiterer Ausbau der Nachhaltigkeit - nicht nur in Bezug auf bewusste Ernährung?

Wesentliche Ziele der nachhaltigen Entwicklung für den DJH-Landesverband Bayern e.V. sind vier Schwerpunkte aus den globalen Zielen der UN für 2030:

- Inklusive, gleichberechtigte und hochwertige Bildung gewährleisten und Möglichkeiten lebenslangen Lernens für alle fördern
- Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen
- Ungleichheit innerhalb von und zwischen Staaten verringern
- Umgehend Maßnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels und seiner Auswirkungen ergreifen

Bereits umgesetzt im Bereich Energie

- ✓ Bezug von 100% regenerativem Strom (Ökostrom) in allen bayerischen Jugendherbergen und im Landesverband
- ✓ Photovoltaikanlage auf dem Dach der Jugendherberge Mittenwald und Eichstätt
- ✓ CO₂-Fußabdruck: Umwelt|Jugendherbergen über Viabono; andere Jugendherbergen über myclimate
- ✓ Buchbarkeit von CO₂-kompensierten Aufenthalten: die Neuschaffung bzw. Wiederbelebung von Wäldern und intakten Ökosystemen hat sich unser Projektpartner FORLIANCE auf seine Fahnen geschrieben. Unsere Gäste können ihre Übernachtungen in den Jugendherbergen für einen Aufpreis von 20 Cent pro Übernachtung kompensieren und klimaneutral stellen.
- ✓ Interne und externe Drucke zu 100% aus Recyclingpapier