

Die BioZertifizierung der Berufsschule B 3 in Nürnberg

Peter Noventa am 15.02.2018 im Workshop „Exzellente Bildung, nur mit Ernährungskompetenz“ im Rahmen des Kongresses StadtLandBio

Berufsschule B 3

- ▶ Berufsschule B 3 als Kompetenzzentrum Ernährung für die Handwerke der Bäcker, der Konditoren, der Fleischer, für Gastronomie und Hotellerie vorzüglich prädestiniert für die BioZertifizierung in der BioMetropole Nürnberg, in der Stadt der Weltleitmesse Biofach.
- ▶ B 3 bildet bereits in den einzelnen Bereichen auf höchstem Niveau aus

Argumentation für eine BioZertifizierung der Berufsschule B 3

- ▶ BioZertifizierung -> inzwischen eine ethische Notwendigkeit!
- ▶ Adäquate Qualitätsverbesserung bei den zu verarbeitenden Rohstoffen und Produkten. Einkauf von Rohstoffen in BioQualität gewährleistet bestenfalls Regionalität, Nachhaltigkeit, sauberes Saatgut, transparente Herkunft, geschmacksintensive Artenvielfalt & gewährleistet "humane" Tierzucht (Haustierrassen) in der Folge qualitativ hochwertiges Fleisch etc.
- ▶ Fördert Rückkehr zu bzw. Erhalt altbewährter Handwerkskunst bzw. Kochtechnik
- ▶ Besondere Wahrnehmung & Alleinstellungsmerkmal für die B 3 in der Stadt, im Freistaat, in der Republik
- ▶ Bedeutender Beitrag zur Wertschätzung und Imageverbesserung der betreffenden Berufe

Argumentation scheint bis hierher ein Stück weit eigennützig.

Idealer "Steigbügel" für die Politik in der BioMetropole Nürnberg in Bezug auf die im Rat beschlossenen Ziele für 2020 als wichtiger & konkreter Baustein!

Die Beschlüsse sind:

- ▶ 75 Prozent Bio-Anteil in den städtischen Kitas
- ▶ 50 Prozent Bio-Anteil in Schulen, bei Empfängen des Oberbürgermeisters und bei Wochen-Märkten
- ▶ 25 Prozent Bio-Anteil bei allen städtischen Einrichtungen, Veranstaltungen, Spezial-Märkten und Beteiligungen
- ▶ 20 Prozent Anteil ökologische Landwirtschaft
- ▶ Die BioMetropole fördert dabei besonders regionale, saisonale und faire Produkte in Bio-Qualität und baut die regionale Wertschöpfung aus.

BioZertifizierung der B 3:

- ▶ die Auszubildenden der Berufsschule B 3 als potentielle Multiplikatoren für die Projektidee der Metropolregion Nürnberg (Schulleiter Englert)

Gesellschaftspolitische Notwendigkeit für eine ökologische Ausrichtung der Berufsschulen des Lebensmittelhandwerks

Warum:

- ▶ Existenz der betroffenen Handwerke in hohem Maße bedroht
- ▶ Gesellschaftspolitik benötigt dringend ein Umdenken bei der Ernährung, eine Umkehr bei der Lebensmittelproduktion

Lösung:

- ▶ Produktionsweise wieder kleinteilig auf Qualität und Gebrauchswert ausrichten
- ▶ Eröffnet den Lebensmittelhandwerkern & der BioLandwirtschaft durch ihre Kompetenz eine große Zukunft, letztendlich wohl die einzige!

**Berufsschule letzte Bastion, in der handwerkliches Wissen, handwerkliche Techniken, richtiges Kochen gewahrt wird!
Durch die Bio-Zertifizierung wird eine dringend erforderliche Qualitätsdiskussion angezettelt.**

Metzgerhandwerk

Situation in der Branche

- ▶ Nur eine Handvoll Metzger bestimmen die Fleischqualität noch selbst, schlachten in Fürth & Erlangen
- ▶ Brandmetzger auf dem Land abgeschafft (Thema „Regionalität“)
- ▶ Gros der Fleischer versorgt sich mit „no named“ Fleischteilen
- ▶ Ergänzen ihre Theken mit zweit- und drittklassiger Fertigware
- ▶ Kein „qualitativer“ Unterschied zu den Discountern
- ▶ Der ehemals stolze Metzger als „Fleischsommelier“
- ▶ Bedeutendste Ausbildungsbetriebe der Region: Bio-Filialist ebl und EDEKA

Die biozertifizierte B 3

- ▶ Aufklärung über konventionelle Fleischmast:
 - ▶ Wirtschaftliche Effizienz fragwürdig
 - ▶ Massentierhaltung: „produziert“ grundsätzlich kranke Tiere
 - ▶ minderwertiges Fleisch nach Rasse, Aufzucht, Schlachtung
 - ▶ Rolle der Veterinärmedizin (Colistin)
 - ▶ Fleischverarbeitung: Maschine bestimmt das Rezept, Lebensmittelchemie „Handlanger“ der industriellen Produktionsweise
 - ▶ Problematik: männliche/weibliche Tiere, Separatorenfleisch, Schweineohren nach China
- ▶ Erhalt der manufakturrellen Techniken
- ▶ Renaissance der Haustierrassen

Bäcker- & Konditorenhandwerk

Situation in der Branche

- ▶ Manufaktur nur noch vereinzelt z.B. Bio-Bäcker(Wehr), Confiserie
- ▶ Große Filialisten mit industriellen Backbetrieben
- ▶ Rezeptur richtet sich nach dem Computer und der Maschine
- ▶ Lockerung des Nachtbackverbots
- ▶ BÄCKO am Tropf der Großen
- ▶ Ernährungsdiskussion an der Branche vorbei
- ▶ Ausnahmslose Anwendung von Fertig-Crèmes und -Fonds & Verlust der filigranen Manufaktur (Amerikanisierung)
- ▶ Fatale Rolle der Lebensmittelchemie

Die biozertifizierte B 3

- ▶ Aufklärungsarbeit:
 - ▶ Hinterfragen des Brot-, Backwaren- und Imbiss-Angebots
 - ▶ Herkunft der Rohstoffe (Eier, Milch, Getreide, Auszugsmehl, etc.)
- ▶ Vermittlung handwerklicher Techniken, z.B. Vielfalt der Teigarten
- ▶ Einsatz ursprünglicher Backmittel unter Verzicht von Fertigbackmischungen

Gastronomie & Hotellerie

Situation in der Branche

- ▶ Übermacht der Convenience Produkte: „Meisterleistung“ der Lebensmittelchemie! (sonst gerne der Touch des Verbraucherschutzes).
- ▶ Fleisch -> bekannte Situation
- ▶ Tier existiert nur aus Edelstücken
- ▶ Fisch: völlig unübersichtliches Angebot geprägt von einem katastrophalen Preisdumping und unterstufiger Qualität

Die biozertifizierte B 3

- ▶ Aufklärung:
Situation Landwirtschaft, Massentierhaltung, Herkunft der Rohstoffe, Monokulturen, Bodenverdichtung & Nitratgehalt im Grundwasser
- ▶ Ganztierverarbeitung
- ▶ Fisch & Meeresfrüchten aus BioZucht bzw. aus MSC zertifiziertem Fischfang
- ▶ „Resteverwertung“
- ▶ Erhalt der Kochtechniken

Zusammenfassung

- ▶ Die biozertifizierte B 3 steht für den Erhalt der lebensmittelproduzierenden Handwerke
- ▶ Ausbildung der Köche, der Bäcker, der Konditoren, der Fleischer in der B 3 sorgt für einen Gleichstand auf höchstem Niveau
- ▶ BioZertifizierung die adäquate Ergänzung bei Produkt- & Rohstoffqualität
- ▶ Besondere Kompetenz durch die Tradition der ökologischen Bewegung, z.B. vegetarische & vegane Ernährung
- ▶ Herausforderung zur Pflege und Gewinnung handwerklicher Techniken
- ▶ Sorgt für neue Identifikation in die Lebensmittelmanufakturen
- ▶ Voraussetzung für eine neue Wertschätzung der handwerklichen Arbeit (Arbeitszeiten & entsprechende Entlohnung)

Die Grüne Wiese, die glückliche Kuh, der souveräne Bauer, der überzeugte Bäcker, der zufriedene Metzger & der stolze Koch sind nicht Marketingkulisse im Werbespot der Discounter, sondern erleben und leben ihr Handwerk dank der ökologischen Ausrichtung.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Peter Noventa

Noventa GmbH, Tiergartenrestaurant Waldschänke

Am Tiergarten 8

90480 Nürnberg

Tel: 0911 / 5430120

E-Mail: noventa@culinartheater.de