

# **Pressemitteilung zur Biozertifizierung der Katholischen Akademie in Bayern**

**28. September 2007**

München – Die Katholische Akademie in Bayern hat einen weiteren Schritt in ihrem Nachhaltigkeitskonzept getan. Die Gastronomie der Akademie bekam jetzt durch eine offizielle Ökokontrollstelle die Bio-Zertifizierung nach der EU-Öko-Verordnung.

Doch die Akademie geht bei der Suche nach gesunden und schmackhaften Zutaten für ihre Speisen noch weiter. Seit März besteht ein Kooperationsvertrag zwischen der Akademie und dem Landbau-Verband „Bioland“. Dieser Verband legt noch strengere Kriterien für die ökologische Qualität der Produkte an als die EU. In der Kooperationsvereinbarung verpflichtet sich die Akademie, nach und nach ausschließlich Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem Anbau zu verwenden. „Bioland“ überwacht auf den Bauernhöfen, die in Zukunft die Produkte für die Akademieküche liefern werden, dass dort die strengen Standards auch eingehalten werden. „Unsere Gäste können damit sicher sein, auch wirklich gesunde Mahlzeiten zu bekommen“, verspricht Küchenchef Gerhard Schlierf.

Schon beim Altschwabinger Sommerausklang, zu dem kürzlich rund 1500 Gäste in die Akademie kamen, fanden die Besucher auf den Tellern schon 80 Prozent Bioprodukte.

Christian Sachs, Umweltbeauftragter der Akademie sieht dies als weiteren wichtigen Punkt, wenn man die Aufgabe ernst nehme, glaubwürdig und nachhaltig zu wirtschaften. „Und für uns ist es auch sehr wichtig, bei Partnern mit artgerechter Tierhaltung aus der Region einzukaufen. Das verringert die Transportwege und schont die Umwelt zusätzlich“, so Sachs.

Einer der bekanntesten Lieferanten für die Akademie-Gastronomie sind die Klosterbetriebe Plankstetten im Landkreis Neumarkt in der Oberpfalz. Die dortige Landwirtschaft hatte der frühere Abt Gregor Maria Hanke, seit verganginem Jahr Bischof von Eichstätt, ganz auf ökologischen Landbau umgestellt. Zusätzlich kauft die Akademie bei Bioland-Bauern aus dem Münchner Umland.

Bildunterschrift:

Küchenchef Gerhard Schlierf mit Hauswirtschaftsleiterin Susanne Kellner (links) und Köchin Darinka Wamala.