



News | Newsletter | Märkte und Unternehmen | Management und Praxis | Regional und Lokal | Jobs und Mehr | Immo und Mehr | der hotelier

Übersicht | **Buchshop** | **Einkaufsführer** | **Stellenmarkt** | **AHGZjobs** | **Immobilienmarkt** | **AHGZimmo**
 Termine | Bildergalerien | AHGZ Leaders Day | AHGZ Arena | Deutscher Hotelkongress | Hotelier des Jahres
 Probeabo | Classic-Abo | Azubi-Abo | Kombiabo | Geschenkabo | Prämienabo | AHGZonline PREMIUM | **3. Preis Service-Team** | **AHGZ am Kosk**
 Mediaportfolio | AHGZ | Fachthemen | AHGZ.de | Stellenmarkt | **Arbeitsmarkt** | **Immobilienmarkt** | **AHGZimmo** | Ansprechpartner
 Archiv-Suche | AHGZ-Redakteure
 Häufig gestellte Fragen

**25. Juni 2010
Kamena Grand Bonn**



Dienstleister stellen sich vor

Im **AHGZ-Einkaufsführer** finden Sie Anbieter von Produkten und Dienstleistungen für die Hotellerie und Gastronomie.

Suche nach:

Suchen

Stellenangebote

25.06.2010
Koch m/w
Restaurant goldenes lamm in

25.06.2010
Stellvertretender Manager m/w
Kimi Ora Spa Resort in Kaiteriteri nahe Nelson/Motueka Neuseeland

25.06.2010
Chef de Partie m/w
Seehotel Schiff AG in CH-8268 Mannenbach

Weitere 3500 Stellenangebote

Food & Beverage

Berlin: Bio boomt – aber nicht überall

Autor
Dirk Engelhardt

Weitere Artikel vom 24.01.2009
bisher keine Kommentare
Jetzt Kommentar schreiben



Weilands Wellfood: Das Restaurant setzt auf gesunde und leckere Gerichte Foto: Dirk Engelhardt

BERLIN. Die Medien lobten das Elysander in der Charlottenburger Leibnizstrasse in höchsten Tönen: „Restaurants in Berlin, in denen ausschließlich Bio-Produkte auf den Tisch kommen, lassen sich noch an einer Hand abzählen. Das neu eröffnete Elysander hat sich unter ihnen an die Spitze gesetzt“, schrieb das Magazin essen & trinken.

Doch jetzt ist Gastronom Karsten Sander, der das kleine Restaurant im Herbst 2007 eröffnete, desillusioniert: „Es lohnt sich nicht. Es kommen keine Gäste. Ich werde bald hinwerfen!“ Er betreibt das Restaurant in Eigenregie zusammen mit einem

Koch.

Kein Körnerfutter

Doch bis jetzt gab es seiner Aussage nach keinen einzigen Monat, in dem er wenigstens kostendeckend arbeiten konnte. Und wenn Gäste einmal zufällig hereinkommen und erfahren, dass sie in einem Bio-Restaurant gelandet sind, würden sie nicht selten wie von der Tarantel gestochen aufspringen und das Restaurant verlassen. „Bio scheint bei vielen einen sehr zweifelhaften Ruf zu haben“, so Sander. „Dabei sind wir weit entfernt von irgendwelchem Körnerfutter, sondern bieten gängige Gerichte, nur eben in Bio-Qualität“. Die Preise sind etwas teurer als in normalen Restaurants, dafür ist die kulinarische Qualität weit höher.

www.erfolg7prozent.de

Teilen auch Sie uns mit, wie Sie Ihre Steuererleichterung weitergeben!

Buchtipp

Die AHGZ-Redaktion empfiehlt

ANZEIGE

Die Fachmesse
parallel zum Deutschen Hotelkongress

AHGZ.de Umfrage

Düfte verführen den Gast - bei Ihnen auch?

Wir legen viel Wert auf eine angenehme Atmosphäre und haben sogar einen eigenen Duft in Verwendung. Diskret versteckt stehen bei uns überall Duftlampen. Frische Wäsche - frischer Duft! Unsere Gäste sind zufrieden. Alles Unsinn! Wir lüften täglich, das reicht!

Zwischenergebnis ansehen

Makler stellen sich vor

In der **AHGZimmo-Maklersuche** finden Sie Makler für Immobilien aus Hotellerie und Gastronomie.

Baden-Württemberg ▾

Makler suchen

Produkte aus der Region

Im Stadtteil Kreuzberg dagegen ist Bio auf dem Vormarsch. Allein in der Bergmannstraße haben vier Bio-Restaurants eröffnet. Weilands Wellfood eröffnete auf einem Hinterhof des neuen Ärztezentrum und erhielt vom Tip Magazin bereits die Auszeichnung als eines der besten Restaurants der Stadt. „Wir sind kein Bio-Restaurant, sondern haben eine Speisekarte, die auf gesunde und leckere Gerichte setzt“, relativiert Inhaber Friso Weiland (36), der Koch-Erfahrung unter anderem im Adlon-Hotel sammelte. Man achte beim Einkauf sehr auf die Qualität der Produkte. Brot, Eier, Pasta seien Bio-Ware, andere Produkte stammen meist aus der Region. Damit kann Weiland günstig kalkulieren. Kein Gericht kostet mehr als 10 Euro. „Wir haben einen höheren Warenwertanteil als normale Restaurants“, so Weiland, er liege statt der üblichen 28 Prozent bei rund 33 Prozent. Als besonderen Service für die Gäste liegt jedem Speisetablett eine Tabelle der Gerichte mit Angaben über Vitamine, Fett, Kohlenhydrate und Omega-3-Fettsäuren bei, die von den Gästen sehr gut angenommen wird.

Nach anfänglichen Schwierigkeiten ist jetzt auch die Bio-Fastfood-Kette Gorilla gut angelaufen. Der Imbiss funktioniert nach dem Prinzip des Buffets: Alle Speisen sind ansprechend an der Theke angerichtet, man kann sich selbst bedienen oder sich von freundlichen Servicekräften dabei helfen

Ihr Branchen-Newsletter

Profitieren Sie 2x wöchentlich von den **aktuellsten News** aus der Branche!

E-Mail:

Jetzt kostenlos anmelden

Newsletter personalisieren
Newsletter abbestellen

Statistiken zur Hotellerie und Gastronomie aus:

HORIZONStats
STATISTIKEN ZU MARKETING, WERBUNG UND MEDIEN

Unsere Medienpartner

Kneipenfüller Fußball

lassen. Salat, Obst und Rohkost wird nach Gewicht verkauft. Dass sämtliche Zutaten 100 Prozent biologisch angebaut wurden, ist für Gastronom Matthias Rischau selbstverständlich.

Wenig Werbung spart Kosten

Wichtiger sei die Regionalität. Kiwis aus Neuseeland wird der Kunde bei Gorilla ebenso wenig finden wie Wein aus Südafrika. Stattdessen bereiten die Köche schmackhafte Salate mit Radieschen, Sprossen, Möhren und Äpfeln aus Brandenburg zu. Werbung machen die Betreiber für ihre Imbisse nicht, was die Preise erfreulich niedrig hält: ein halbes belegtes Klappbrot kostet 1,50 Euro, eine große Suppe 3,90 Euro, ein Cappuccino 1,90 Euro – also nicht mehr als in vergleichbaren Imbissen mit konventioneller Ware.

Das Restaurant Diwan, am ruhigen Teil der Bergmannstrasse gelegen, darf sich ebenfalls rühmen, ausschließlich biologisch angebaute Produkte für seine Speisen zu verwenden. Betreiber Dieter Sander sieht bei vier Bio-Restaurants an der Bergmannstraße für jeden Potenzial: „Wenn es die Straße belebt, ist es für jeden gut.“

www.gorilla-natuerlich.com

www.weilands-wellfood.de

www.foodorama.de

www.bio-diwan.de

www.elysander.de

Like

Be the first of your friends to like this.

Lesen Sie hierzu auch folgende Artikel:

Regional & Lokal: [Drei Fragen an](#)

Regional & Lokal: [Der Gastronom](#)

Sachsen: [Kongressgeschäft blüht](#)

Regional & Lokal: [Schrenkhof](#)

Erschienen in der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung, Ausgabe 2009/4, Seite 27

Social Bookmarks

Drucken

Bisher keine Leser-Kommentare zum Artikel

[Eigenen Kommentar schreiben](#)

[Kommentar schreiben](#)

Name, Ort*:

E-Mail Adresse*:

Betreff*:

Kommentartext*:

[Kommentar abschicken](#)

[Nutzungsbedingungen](#)

Mit dem Abschicken Ihres Kommentars erklären Sie Ihr Einverständnis mit unseren Nutzungsbedingungen.



Mice Summit Hotellerie



Frage der Woche

»EU-Biosiegel«



[Jetzt mitdiskutieren!](#)

Leser-Top5 des Tages

Neueröffnung
[Vapiano-Erfinder Mark Korzilius eröffnet La B...](#)
(25.05.2010)

Hotellerie
[Gut und günstig: Europas Top-Hostels](#) (24.06.2010)

Hotellerie
[Mice Summit Hotellerie: Weg vom Standardangeb...](#)
(24.06.2010)

Personalia
[Bernd O. Ludwig feiert 70. Geburtstag](#) (24.06.2010)

Hotellerie
[Bruce Willis: Duschen bis die Feuerwehr kommt](#)
(23.06.2010)

[Aktuelle News auf AHGZ.de](#)

Weitere Artikel aus Regional und Lokal vom 24.01.2009:

Schleswig-Holstein: [Messen machen Märkte](#)

Hamburg: [Rapper gegen Rechte](#)

Regional & Lokal: [Region Nord](#)

Regional & Lokal: [Region Ost](#)

Regional & Lokal: [Region Süd](#)

Regional & Lokal: [Region West](#)

Regional & Lokal: [Nachfrage steigt kontinuierlich](#)

Regional & Lokal: [Schlaglicht](#)

Baden-Württemberg: [Zurückhaltung bei neuen Hotels](#)

Baden-Württemberg: [Romantik und Genuss](#)

Weitere Informationen von AHGZonline

News nach Monaten
Die AHGZ am Kiosk
Abonnement

[Kontakt zur AHGZ](#)
[Mediadaten](#)
[Insrieren](#)

Weitere Internet-Angebote aus dem Matthaes-Verlag

[Stellenmarkt Hotellerie und Gastronomie](#)
[Immobilien Hotellerie und Gastronomie](#)
[Deutscher Hotelführer](#)

[Matthaes Fachbücher](#)
[Allgemeine BäckerZeitung](#)
[Konditorei & Café](#)