



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > [Presse](#) > **Pressemitteilungen**

Pressemitteilungen

Mindestens 60 Prozent regionale und bioregionale Zutaten auf den Tellern im Ernährungsministerium: „Inspirierendes Vorbild für Behörden, Hochschulen und Unternehmen“

31. Januar 2024

(31. Januar 2024) München – Vom Schnitzel über Kaspressknödel bis hin zu innovativen Bowls – dieses abwechslungsreiche Speisenangebot kommt im wiedereröffneten Kasino des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus auf die Teller. Das Besondere daran: der hohe Anteil an Zutaten aus regionalem und bioregionalem Anbau, der schrittweise gesteigert und im Jahr 2026 mindestens 60 Prozent betragen wird. Damit ist das Kasino des Landwirtschaftsministeriums Vorbild für andere staatliche Kantinen und übertrifft die Ziele der Bayerischen Staatsregierung. Denn vereinbart ist, dass in staatlichen Kantinen in Bayern bis zum Jahr 2025 mindestens 50 Prozent der eingesetzten Lebensmittel aus regionaler oder bioregionaler Erzeugung stammen.

Bei der offiziellen Kasino-Einweihung sagte Ernährungsministerin Michaela Kaniber: „Nicht zuletzt wegen unserer fachlichen Zuständigkeit haben wir eine Vorbildrolle. Mit unserem Kasino wollen wir andere Behörden, Betriebe oder Hochschulen inspirieren, es uns gleich zu tun. Bei uns kommen fortan Fleisch-, Fisch- und vegetarische Gerichte auf den Tisch. Die Gäste in der Kantine haben die Wahl. Mit Hilfe unseres Konzessionsnehmers Organic Garden wird es eine breitgefächerte Küche zum Genießen geben, die ernährungsphysiologisch ausgewogen Modernes mit Traditionellem verbindet.“

Im Rahmen einer europaweiten Ausschreibung hat das Ministerium zum Anfang des Jahres die Kantinenkonzession für fünf Jahre an die Organic Garden Hospitality Partner GmbH vergeben. Das Unternehmen mit Sitz in Vaterstetten hat bisher vor allem Erfahrungen in der Schulverpflegung gesammelt. Genuss, Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit werden beim Zubereiten der Speisen großgeschrieben. Konzeptionell orientiert sich der Speiseanbieter am Ernährungsministerium an den Bayerischen Leitlinien für die Betriebsgastronomie. Diese prägen vier Leitgedanken: Gesundheit, Nachhaltigkeit, Wertschätzung und Wirtschaftlichkeit. „Ich finde es fantastisch,“ so Ministerin Kaniber, „dass die Firma Lebensmittel von der Wurzel bis zum Blatt verwendet. Zudem werden unsere Essensgäste übriggebliebene Speisen vom Vortag am nächsten Tag in neuem Gewand zu günstigeren Preisen entdecken – also sprichwörtlich restlos genießen – können. Für uns ist essenziell, dass so wenig Lebensmittel wie möglich verschwendet werden.“

Das Angebot des Kasinos kann von Montag bis Freitag von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr auch von externen Essensgästen genutzt werden. Aktuelle Speisepläne und weitere Informationen finden die Gäste unter www.stmelf.bayern.de/service/kasino.

