

Wenige Interessenten, aber bei Kontakt hohes Interesse an Bioqualität und Bezugsquellen. Das Gocklgericht war um ca. 13 Uhr ausverkauft, Herr Reiter konnte probieren. Zubereitung war sehr gut gelungen.

Mittwoch, 10. Oktober 2018:

- **Betriebsrestaurant *agora* der Linde AG (11 bis ca. 13:30 Uhr)**



Ebenfalls nicht sehr viele Gespräche. Aber man merkt, daß in der Linde schon seit Jahrzehnten ein sehr hoher Wert auf Bioqualität gelegt wird und die Mitarbeiter (ca. 2000 Essen täglich) dies sehr schätzen. Die Zubereitung des Gocklgerichtes war ebenfalls sehr gut gelungen inklusive einer sehr hohen ansprechenden Optik.

Es fanden parallel Dreharbeiten der Schweisfurthstiftung statt für den Preis ‚Tierschutz auf dem Teller‘, den Linde (Küchenchef Herr Kurt Stümpfig) in der Folgewoche überreicht bekam. Herr Reiter wurde in einem ausführlichen Interview zu den sehr positiven Lieferantenerfahrungen befragt. Das Ergebnis ist über die Homepage der Schweisfurthstiftung im Spätherbst abrufbar.

Link: <https://schweisfurth-stiftung.de/tierwohl/>

Donnerstag, 11. Oktober 2018:

- **Rathauskantine München Marienplatz (11 bis ca. 13:30 Uhr)**



Leider auch hier nur ein paar Gespräche, die aber von ehrlichem Interesse geprägt. Die ausgelegten Slow Food Magazine wurden angenommen. Parallel dazu war u.a. Apfelquiz und Apfelverkostung an den anderen ‚Bio‘-Infotischen. Das Publikum in dieser Kantine bekommt wirklich eine große Bandbreite von Möglichkeiten und aktuellen Wegen über den Zugang zu Bioprodukten sorgsam aufgezeigt. Der Personalbeauftragte Herr Sven Conrad betreute uns und stellte uns auch ein paar Kollegen vor. Gegen Ende der Essenszeit war auch dieses Gocklgericht ausverkauft, so dass ich leider nicht mehr probieren konnte.

Generell: Es zeigt sich, dass es sehr wichtig und hilfreich ist für die veränderten Zubereitungsnotwendigkeiten von Weidetieren eng mit den Köchen zu kommunizieren. Dieser Erfahrungsaustausch wird regelmäßig und systematisch fortgesetzt werden.

gez. Stefan Barbarino (22.10.2018)