

## **Unsere Alpenblick und Auerhahn Bio Philosophie:**

Bio ist heute die logische Konsequenz, wenn man Lebensmittel schätzt. Lebensmittel sollen ja wie der Name sagt, Leben vermitteln.

### **Der Mensch ist was er isst!**

Dieser Satz trifft genau den Kern der Ernährung, denn Lebensmittel führen wir in unser Innerstes. Von der Verdauung über die Resorption bilden die kleinsten Teilchen wie zum Beispiel Aminosäuren den Baustoff unser selbst.

Natürlich dienen dazu auch haltbar gemachte Fertigprodukte aus der Nahrungsmittelindustrie. Sie sind versetzt mit Hilfsmitteln aller Art, um Farbe, Form oder Geschmack zu erhalten oder unnatürlich zu verstärken und damit auch zu täuschen.

Wenn wir nicht bereit sind, nur das Beste und das Teuerste zu genießen, dann sparen wir an dem, was uns am nächsten ist, nämlich an uns selbst.

### **Sind wir uns selbst das nicht wert?**

Mit billigen Fertigprodukten fällen wir die Entscheidung für mögliche Krankheiten und gegen die Gesundheit.

Bio ist teurer, aber schmeckt besser und ist wertvoller in seinen Bestandteilen.

**Für uns hat Bio und Umwelt den gleichen Stellenwert.** Ökologie ist genauso wichtig wie Bio. Regionalität ist heute auf der Speisekarte die oberste Pflicht. Der Feriengast will regionale, tolle Produkte im Urlaub genießen und sich somit mit seiner gewählten Region identifizieren. Wenn zum Beispiel mitten im Sommer während der Tomatensaison vom Biogrosshandel griechische Biotomaten geliefert werden, weil keine deutschen Biotomaten verfügbar sind, dann ist das zwar konsequent aber ökologisch nicht vertretbar.

Wenn die Schwarzwaldforelle nicht mehr beim Züchter vor Ort bezogen werden kann, weil er nicht Bio zertifiziert ist, obwohl er den Ansprüchen genügt, dann macht die Bioforelle aus 200 km Entfernung absolut keinen Sinn.

Wenn das Kultgetränk Campari nicht mehr angeboten werden kann, weil es keinen Bio Campari gibt, dann ist es mehr als lächerlich. Der Gast bestellt seinen Campari und will ihn „auch nicht Bio“ trotzdem genießen. Wenn das gute, heimische Bier wie Rothaus oder Waldhaus nicht mehr angeboten werden darf, weil neu nur noch Bio Getränke angeboten werden dürfen, dann ist ein Bio Bier aus Bayern keine Alternative. Wer denkt denn hier an die Umwelt, wenn Bier über hunderte von Kilometer durch die Gegend gefahren wird?

Edelstücke vom Rind oder Kalb sind in größeren Mengen schwierig zu beschaffen. Kein Problem sagt eine Bio Metzgerei aus München. Bei ihm sei jede Menge tiefgekühlt erhältlich. Er beliefert schliesslich ganz Deutschland. Wo bleibt da das Qualitätsbewusstsein?

Wenn auf unserer Speisekarte heimisches Wild steht, dann müssen wir das immer kennzeichnen, weil es nicht Bio ist. Für wie unmündig kommt sich da der Gast vor, wenn es mit „aus konventioneller Jagd“ gekennzeichnet werden muss? Der Gast weiß ja, dass der Hirsch in Freiheit im Schwarzwald aufgewachsen ist und sich nur die besten Kräuter, Gräser und Pilze zum Fressen ausgesucht hat und damit eigentlich noch besser als Bio ist. Darum bestellt er sich doch auch das saftige Steak vom heimischen Hirsch. Bio hin oder Bio her.

Wenn der Steinbutt gekennzeichnet werden muss, habe ich ja noch Verständnis, denn heutzutage werden die meisten Fische gezüchtet. Was schmeckt im Frühling besser als der zarte, grüne und wohlriechende, selbstgepflückte Bärlauch? Auch dieser muss gekennzeichnet werden, denn er ist ja nicht Bio!!!

Wir werden in Zukunft Bio noch mehr pflegen, denn wir sind davon überzeugt. Wenn im Sommer Tomaten vom Nachbar verkauft werden, geben wir diesen den Vorzug, bevor wir Tomaten aus dem südlichen Europa beziehen. Das tolle Wild aus dem Schwarzwald werden wir aber nicht deklarieren. Es heißt dann einfach heimisches Wild oder Wild aus heimischer Jagd. Wir beziehen unser Wild direkt vom Forstamt Schluchsee.

Unsere Single malt Whiskys aus Schottland werden auch in Zukunft kein Bio sein und der Campari sowieso nicht. Guten Appetit und zum Wohl!

Ferdinand Thoma