



## Demeter-Gastrokonzept

---

Das Demeter-Gastrokonzept betrifft die Gesamtküche.

### I EINKAUF UND LAGERUNG

#### 1. Einkauf

Für alle Demeter- und Bio-Zutaten und -Getränke ist der Nachweis zu erbringen, dass sie in entsprechender Qualität eingekauft wurden. Das bedeutet:

- **Lieferscheine/Rechnungen** müssen folgende Angaben enthalten: Datum, Lieferant\*in, Name des Produktes, Menge, Bezeichnung der Label-Qualität. Bei Lieferant\*innen von Demeter- und Bio-Produkten ist mit der ersten Lieferung (und danach jährlich) eine Kopie des aktuellen Betriebszertifikats des\*der Lieferant\*in anzufordern.
- Für **Einkäufe bei Detaillist\*innen** muss auf dem Kassenbon die Bio-Qualität ersichtlich sein, andernfalls ist die Verpackung als Beleg aufzubewahren oder ein Lieferschein muss erstellt werden mit Angabe der Bio-Qualität.
- Ist eine Zutat nicht in Bio-Qualität verfügbar, können bei entsprechender Aufzeichnung nicht zertifizierte Produkte verwendet werden. Dies sofern sie nur Hilfs- und Zusatzstoffe enthalten, die gemäss allg. Demeter-Verarbeitungsrichtlinien erlaubt sind (siehe Punkt I/3). Regelung zu Pilzen, Wild und Fischen siehe III.
- Alle diese Dokumente müssen bis zur nächsten Kontrolle aufbewahrt werden.

Die in den Gerichten verwendete Menge **selbst gesammelter Wald- und Wiesenprodukte** sowie Kräuter, Beeren und Pilze aus Eigenanbau dürfen insgesamt 5% nicht übersteigen. Ohne Begrenzung der Prozentzahl können die Produkte gemäss Punkt III verwendet werden.

Für den Küchenkräutergarten sind die Düngemittel gemäss Anhang 1 und für die Pflanzenpflege und Pflanzenbehandlung die Produkte im Anhang 2 der Demeter-Anbaurichtlinien erlaubt.

#### 2. Lagerung

Separate Lagerung: Im Lager müssen die unterschiedlichen Qualitäten klar und für alle Mitarbeitenden unverwechselbar getrennt sein.

Wegen Verwechslungsgefahr dürfen die Stärketräger Getreideprodukte inkl. Vollkornreis, Teigwaren sowie Kartoffeln nur in Demeter-Qualität eingekauft und gelagert werden.

Die übrigen Zutaten können in Demeter- oder Bio-Qualität eingekauft und gelagert werden.

Besondere Aufmerksamkeit ist der sauberen, eindeutigen Anschrift und der getrennten Lagerung aller nicht zertifizierten Zutaten zu schenken.

#### 3. Nicht zertifizierte Produkte

Für die Verwendung nicht zertifizierter Produkte ist eine Ausnahmegewilligung erforderlich. Diese wird von der Markenschutzkommission (MSK) erteilt,

- wenn ein Produkt für das Profil der Küche nachweislich ein unverzichtbarer Bestandteil ist.
- wenn für den Bezug eines regionalen statt eines Demeter-Produkts stichhaltige Gründe vorliegen.
- ein Produkt nicht in Demeter-Qualität verfügbar ist.

**biodynamisch seit 1924 – weltweit.**

Schweizerischer Demeter-Verband, Burgstrasse 6, 4410 Liestal  
Tel. 061 706 96 43, Fax 061 706 96 44, [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch)



## II DIE DEMETER-KÜCHE

### 4. Zutaten

- Mindestens 80% der Rohstoffe (Einkaufswert) sind in Bio zertifiziert und mindestens 50% der Rohstoffe (Einkaufswert) sind Demeter zertifiziert. Bitte beachten Sie:
  - Stärketräger / Getreideprodukte inkl. Vollkornreis, Teigwaren sowie Kartoffeln sind ausschliesslich in Demeter-Qualität.
  - Fleisch ist immer in Demeter- oder Knospe-Qualität, der Demeter-Anteil beträgt mindestens 20%. Ausnahme: Wild.
  - Getränke: Von folgenden Getränkegruppen müssen je mindestens die aufgeführte Anzahl in Demeter- resp. Knospen-Qualität angeboten werden.
    - Wein (falls ausgedient) 5 Demeter
    - Bier (falls ausgedient) 2 Knospe
    - Alkoholfreie Getränke 2 Demeter
    - (z.B. Apfel-, Orangen- und weitere Fruchtsäfte)
    - Kaffee 1 Demeter
    - Tee 3 Demeter
    - Speiseeis (falls angeboten):  
Es sind mindestens 3 Sorten Speiseeis zu führen, mindestens 1 Sorte in Demeter-Qualität, die übrigen in Knospe-Qualität.
- Die Getränke werden für die Berechnung der prozentualen Anteile nicht berücksichtigt.
- Für die erlaubten konventionellen Produkte gilt, dass sie frei von Hilfs- und Zusatzstoffen sind.
- Das verwendete Salz darf weder Jod, Fluor noch Rieselhilfsmittel enthalten.
- Zucker, Milch und Kaffeeahm sind mindestens Knospe-Qualität.

Berechnungsbeispiel in CHF:

|   |            |
|---|------------|
| Eingekaufte Waren für total   | CHF 10'000 |
| Demeter-Produkte, mindestens  | CHF 5'000  |
| Demeter, Knospe, CH- und EU Bio, mindestens   | CHF 8'000  |
| Bewilligte regionale, konventionelle Produkte, Wildsammlungen, Fisch und Wild, max. . | CHF 2'000  |

### 5. Zubereitung

- Damit die Speisen den Menschen nähren, muss die Vitalqualität hoch sein. Deshalb ist es entscheidend, für die Zubereitung frische, rohe Produkte zu verwenden. Tiefgekühlte Gemüse sind nur als Monoprodukte zugelassen.
- Mikrowellenöfen sind verboten.
- Fertig gekochte Speisen sollen aus qualitativen Gründen nicht tiefgekühlt werden. Ist es dennoch vereinzelt unumgänglich, sind Schockfroster einzusetzen.

### 6. Hinweise

Nicht erlaubt sind:

- Gentechnisch veränderte Produkte
- Das BLAUE Coop Naturafarm-Label. Es kennzeichnet Fleisch und Eier aus tierfreundlicher Produktion,

**biodynamisch seit 1924 – weltweit.**

Schweizerischer Demeter-Verband, Burgstrasse 6, 4410 Liestal  
Tel. 061 706 96 43, Fax 061 706 96 44, [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch)



- aber nicht aus Bio-Produktion.
- Das Natura-Beef-Label OHNE Knochen. Es kennzeichnet Fleisch von Jungtieren aus Mutter- und Ammenkuhhaltung, ist aber kein Bio-Fleisch.
- Wal- und Haifischprodukte, Meeresschildkröten und Produkte daraus, Kaviar, Froschschenkel, Stopfleber von Gans, Ente und Mulard sowie Produkte daraus, importierte Wachtel-Eier, Taubenfleisch, Crevetten aus konventionellen Zuchten
- Fleisch exotischer Tierarten wie z.B. Känguru, Krokodil, Löwen.
  - Ausnahme: Straussenfleisch aus schweiz. Bio-Zucht ist erlaubt.

### **III REGELUNG ZU PILZEN, WILD UND FISCHEN**

#### **7. Erlaubte Produkte ohne Label**

##### **Pilze, Waldfrüchte und Kräuter**

Nebst Pilzen aus Bio-Zuchten sind die gemäss Bioverordnung zertifizierten wild gesammelten Pilze, Waldfrüchte und Kräuter aus der Schweiz und dem restlichen Europa erlaubt.

##### **Wild**

Erlaubt ist Wild aus der Schweiz und aus Nachbarländern, wenn nachgewiesen werden kann, dass es sich um gejagtes Wild und nicht um Wild aus Zuchten handelt. – Nicht zugelassen sind jedoch Feldhasen, Wildkaninchen sowie Wildvögel.

##### **Erlaubte Fische und Meeresfrüchte**

Crevetten und Zuchtfische müssen in Bioqualität sein.

Massgebend für die erlaubten Fischarten ist der jeweils aktuelle Fischführer des WWF Schweiz ([www.wwf.ch/fisch](http://www.wwf.ch/fisch)) bzw. die dort mit „empfehlenswert“ ausgezeichneten Fische.

### **IV KENNZEICHNUNG DER SPEISEN UND GETRÄNKE**

- Auf der Speisekarte stehen in Kurzform die wichtigsten Informationen zu Demeter.
- Bei den Gerichten ist nach Möglichkeit die Labelqualität auszuloben. Bei konventionellen Produkten steht immer der Hinweis „konventionelle Qualität“.
- Alle Menu-Speisekarten sind bis zur nächsten Kontrolle in einem Ordner lückenlos aufzubewahren.
- Das Demeter-Logo darf verwendet werden.

### **V KONTROLLE**

Betriebe mit dem Demeter-Gastrokonzept lassen sich jährlich durch eine vom Schweizerischen Demeter-Verband benannten, unabhängigen Kontrollstelle auf die Einhaltung dieser Richtlinien kontrollieren.

### **VI GEBÜHREN**

0,1% des Einstandspreises sämtlicher eingesetzter Zutaten.

Die Minimalgebühr beträgt CHF 300.-/Jahr.

Kontroll- und Zertifizierungsgebühren gemäss Tarifliste der vom Schweizerischen Demeter-Verband zugelassenen Kontrollstellen.

Der Antrittsbesuch durch das Sekretariat der MSK ist obligatorisch.

**biodynamisch seit 1924 – weltweit.**

Schweizerischer Demeter-Verband, Burgstrasse 6, 4410 Liestal  
Tel. 061 706 96 43, Fax 061 706 96 44, [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch)