



„La petite Galerie“ im Galerie-Hotel

bio • fair • regional

Erstes Bio-Zertifiziertes Restaurant im Kreis Paderborn

Bachstraße 1, 33098 Paderborn (direkt am Paderquellgebiet)



Anzeige



Chefkoch Torben Kaiser zaubert mit seinem Team vom „La petite Galerie“ regionale, faire und biologische Köstlichkeiten.

Foto: Oliver Schwabe

„La petite Galerie“ im Galerie-Hotel ist erstes Bio-Restaurant im Kreis Paderborn

Regional und fair genießen

Zurück aus über sechs Monaten Lockdown öffnet das „La petite Galerie“ (im Galerie-Hotel) nun als erstes staatlich-zertifiziertes Bio-Restaurant im Kreis Paderborn. Neben vielen Lebensmitteln aus kontrolliert ökologischer Erzeugung fußt die Philosophie des Hauses „Iss Gutes, trink Gutes & genieß es“ auf weiteren wegweisenden Grundsätzen: regional • fair • selbstgemacht • handwerklich. Damit übernimmt das „La petite Galerie“ eine Vorreiterrolle in der nachhaltig geführten Gastronomie der gesamten Region.

Immer neue Lebensmittelkandale und die ungebrochene Nachfrage nach Bio-Produkten waren vor knapp drei Jahren Anstoß für den Gedanken „Bio muss auch in der Gastro möglich sein“ – ein Gedanke, der nicht wenig Zweifel, ja sogar Gegenwind erzeugte, bei Lieferanten, Partnern und auch im eigenen Team: zu teuer, zu aufwendig, schlicht nicht machbar waren hier oft die Argumente.

Dennoch, es folgte ein erster Testlauf gemeinsam mit dem demeter-Hofgut Schloss Hamborn. Schnell wurde klar, dass der Bio-Vertrieb grundlegend anders funktioniert als der konventionelle Großhandel. Der nachhaltigen Wirtschaftsweise geschuldet, gibt es mehr Unwägbarkeiten und größere Unsicherheit insbesondere im Hinblick auf die Verfügbarkeit der Bio-Lebensmittel. Spontan 50 Kilo Roastbeef für den nächsten Tag bestellen?



„La petite Galerie“ überzeugt nicht etwa nur durch seine unvergleichlich schöne Lage am Paderquellgebiet. Es ist auch das erste staatlich-zertifizierte Bio-Restaurant im Kreis Paderborn. Foto: Oliver Schwabe

Konventionell kein Problem, der Biobereich braucht hier aber mehr Zeit und Abstimmung. So wurde immer klarer: Eine Umstellung auf biologisch und nachhaltig erzeugte Lebensmittel in der Gastronomie ist nicht damit getan, einfach den Lieferanten zu wechseln.

Den wiederkehrenden Herausforderungen lässt sich hingegen nur mit mehr Flexibilität im Denken und Handeln sowie besonderer Kreativität und sehr viel Engagement begegnen. Dieser Wandel muss vom gesamten Team getragen werden, denn nicht selten heißt nachhaltiges Wirtschaften in diesem Zusammenhang etwas mehr Arbeit, vielleicht nicht immer den einfachsten und bequemsten Weg zu gehen und viel Auf-

klärungsarbeit zu leisten; im eigenen Team aber auch gegenüber dem Gast, wenn das gewünschte Gericht vielleicht einmal nicht angeboten werden kann.

Doch neben diesen vermeintlichen Schwierigkeiten, die in den meisten Fällen nur einer Umgewöhnung bedürfen, zeigte sich auch eine andere, eine neue Form der Zusammenarbeit – hier treffen nicht zuerst Käufer und Verkäufer aufeinander, sondern zwei Menschen, die das gleiche möchten, auf Augenhöhe, authentisch und partnerschaftlich. Dies eröffnet auch einen tieferen Blick in die Nahrungsmittelproduktion und den Lebensmittelhandel. Der jüngste Skandal um Fleischbetriebe wie Tönnies haben noch einmal ins Bewusstsein rücken lassen, wie wichtig und wertvoll es ist, zu wissen, woher das Fleisch stammt, das man verzehrt.

Aus den Anfängen mit der Bio-Manufaktur Schloss Hamborn entwickelte sich schnell eine stetig wachsende Lieferbeziehung. Es folgten weitere Bio-Erzeuger und -Lieferanten, um die große Nachfrage und weitere Produktbereiche abzudecken. Aber nicht nur heimische Produkte wurden nach

und nach umgestellt; mit der GEPA aus Wuppertal zählt auch das größte Fairhandels-Unternehmen Europas zu den wichtigen Partnern des Galerie-Hotels, liefert neben Kaffee ein gutes Dutzend weiterer Produkte nicht nur in bester Bio-Qualität, sondern auch aus zertifiziertem fairem Weltmarkt.

Aber was bedeutet „bio“ konkret? Keine Pestizide, keine Gentechnik, mehr Platz für die Tiere – dies sind die wahrscheinlichsten Argumente der Bio-Bewegung. Doch das Tierwohl profitiert noch weit mehr – eine Vielzahl fragwürdiger Praktiken, welche in der konventionellen Tierhaltung weiter Anwendung finden, sind laut Bio-Standard oder den noch weiter gehenden Bio-Anbauverbänden Bioland, demeter & Co. verboten; so etwa das Enthornen der Kühe, die betäubungslose Ferkelkastration oder quälend lange Tiertransporte. Auch bei der Problematik des massenhaften Tötens männlicher Küken sind die Bio-Betriebe erneut Vorreiter, beispielsweise mit der „Bruderhahn-Initiative“. Bio setzt von jeher auf möglichst lokale Wertschöpfungsketten

und eine vollständige Verwertung der Produkte; keine subventionierten Agrarexporte, die z.B. afrikanische Produktionen zerstören – hier zeigt sich nicht zuletzt die politische Dimension unserer Nahrungsketten.

Mit der Einführung der ersten Bio-Produkte vor über fünf Jahren hat sich das „La petite Galerie“ auf einen Weg begeben, einen Weg hin zu einer nachhaltigeren Wirtschaftsweise. Die Bio-Zertifizierung ist ein wichtiger Meilenstein, aber gleichzeitig nur ein Teil des ganzheitlichen Konzeptes. Bereits seit vielen Jahren wird der gesamte Energie- und Wärmebedarf des Hauses klimaneutral gedeckt, bei Renovierungsmaßnahmen werden ökologische Aspekte genauso berücksichtigt, wie etwa beim nachhaltigen Einkauf von Bürobedarf. Allein die Umstellung auf biologisch erzeugte Fleischprodukte senkt die CO₂-Bilanz des „La petite Galerie“ um weit mehr als 30 Tonnen- und das jährlich! Und das ist erst der Anfang. Ziel ist es, mittelfristig 100 Prozent der verarbeiteten Lebensmittel in Bio-Qualität anbieten zu können.

Höfladen direkt in Schloss Hamborn

Wochenmärkte: Paderborn & Meschede

SCHLOSS HAMBORN

Höfladen NATURA und Marktwagen

BioManufaktur Schloss Hamborn
Schloss Hamborn 50 • 33178 Borcheln
Höfladen NATURA • Tel. 05251 389-310 Marktwagen • Tel. 0151 206 951 82
Lieferservice • Tel. 05251 389-500

BAUCKHOF

Alles aus einer Hand
Aufzucht • Schlachtung • Verarbeitung

Baukhof GmbH • Zum Gerdaul 2 • 29525 Uelzen
DE-ÖKO-022

FELDERZEUGNISSE

ZERO WASTE

Feldfrisch eingefroren - direkt in Ihre Küche

Bio-Tiefkühlprodukte www.felderzeugnisse.de

HAVELWASSER

Bimensaft küsst Wein

einfach bestellen auf www.havelwasser.com

GALERIE HOTEL
KUNST • WOHNEN • GENIESSEN

ZEIT FÜR VERÄNDERUNG
... WIRD JETZT TEIL UNSERES TEAMS ;)



Vertrauen auch Sie wie das Galerie Hotel auf echten Ökostrom aus der Region!

Die Experten für Erneuerbare Energien!
WestfalenWIND Strom GmbH

Jetzt wechseln zu grünem Strom aus der Region!
Zum Beispiel: Unser Tarif Hochstift in Paderborn und Umland:
27,42 ct/kWh und 9,90 € pro Monat

Tanken Sie Ihr E-Auto
Mobilstrom ab 17,96 ct/kWh im Paderborner Land oder in Paderborn für 19,96 ct/kWh

Wir haben auch günstige Gas- & Stromwärmetarife
Keine Alternative zur Gasheizung?
Für warme Füße sorgt unser Tarif WWS GAS: 5,35 ct/kWh (inkl. CO₂ Abgabe) und 7,90 € pro Monat

Egal ob Strom, Gas, Wärme, private oder gewerblich Nutzung:
Jetzt vergleichen und den Preisvorteil sichern!

Alle Tarife auf: www.westfalenwind.de oder Tel. 05295 - 99 58 97-0