



Erstes Bio-Restaurant mit „Goldstandard“ im Landkreis eröffnet



SERVICE



Besucher der Eröffnungsfeier begutachten die Thekenauswahl des Restaurants, wo auch ein kleiner Bioladen integriert ist. Fotonachweis: Monika Ernst

01.07.2021 Vergangenen Mittwoch war es soweit: Familie Ebner eröffnete gemeinsam mit ihrer Belegschaft das Restaurant Ebner's Bioküche in Gonnersdorf bei Wenzelbach. Das Lokal ist einzigartig im Landkreis. Mit dem Goldstandard, eine Auszeichnung von Bioland, dem größten deutschen Öko-Verband, beschreitet das Lokal einen klaren Weg: so viel ökologische Erzeugnisse wie möglich zu verarbeiten. Familie Ebner ist somit Vorreiter in Sachen praktiziertem Klimaschutz im Bereich Ernährung.

Ebner's multifunktional: Wirtshaus Bio-Ladl Catering Bioküche

Bereits seit 2013 ist Melanie Ebner in der Bio-Gemeinschaftsverpflegung tätig. Mit großem Elan hat sie sich mit ihrem Bio-Catering im Raum Regensburg einen Namen gemacht und hat gemeinsam mit ihrem Mann und vielen Mitarbeiterinnen wochenlang auf die Eröffnung des Dreiklangs (Wirtshaus, Bio-Ladl und Catering) hingearbeitet. Die Mühen haben sich gelohnt. Die Besucher waren am Eröffnungstag beeindruckt von den Räumlichkeiten und den gebotenen Köstlichkeiten.

Standard Landkreis forcieren Bio in der Gemeinschaftsverpflegung



Landrätin Tanja Schweiger berichtete, dass in den letzten 1,5 Jahren, seit Einführung der Öko-Modellregion Region Regensburg, viel passiert ist in Bezug auf „mehr Bio in der Region“. Durch die zahlreichen Aktionen werde das Bio-Bewusstsein der Bürger gesteigert. Sie verwies auf die Veranstaltung „BioBitte“, welche in der gleichen Woche abgehalten wurde. Auch hier wurde das Augenmerk auf die Steigerung des Bio-Anteils in der Gemeinschaftsverpflegung gelegt. „Die Ebner’s haben Vorbildfunktion bei uns im Landkreis und sind in Vielem vorn dran“, betonte Landrätin Tanja Schweiger bei ihrem Besuch.

Der Wenzenbacher Bürgermeister, Sebastian Koch, stellte das große Engagement der Familie Ebner heraus. „Während das Wirtshaussterben in aller Munde ist und durch Corona zum Teil noch befeuert wurde, setzen die Ebners mit der Neueröffnung einen positiven Gegentrend“.

Regional und nachhaltig: Juradistl-Produkte im Bio-Ladl und im Restaurant

Einzigartig ist auch die Auswahl im „Bio Ladl“: Neben selbstgemachten Backwaren werden dort auch zahlreiche Produkte der Marke Juradistl angeboten, welche von den Landschaftspflegeverbänden Amberg-Sulzbach, Neumarkt i.d.OPf., Regensburg und Schwandorf in der Region etabliert wurde. Josef Sedlmeier war stellvertretend für die Verbände vor Ort und zeigte sich beeindruckt vom Laden. „Ich freue mich besonders, dass auf der Speisekarte Produkte wie etwa Rindercurrywurst oder Cevapcici aus Juradistl-Fleisch angeboten werden.“

Einzigartig in der Öko-Modellregion Region Regensburg: Goldstandard von Bioland

Seit 2018 hat Ebner’s Bio-Catering den Goldstandard. Das ist zu Beginn nicht üblich. „Viele Betriebe fangen mit Bronze an, steigern sich dann auf Silber und erreichen nach Jahren den Goldstandard. Für Familie Ebner war von Anfang an klar, wenn ein Bio-Catering – dann möglichst 100 Prozent“, lobte Eva-Maria Huber von Bioland.

„Wir sind sehr froh, mit Frau Ebner eine kompetente Ansprechpartnerin in Sachen Bio-Gemeinschaftsverpflegung zu haben, sie steht auch anderen Caterern aus der Region immer mit ihren Erfahrungswerten zur Seite“, so die drei Öko-Modellregion Manager/innen aus Stadt (Elke Oelkers) und Landkreis (Matthias Sabatier und Monika Ernst) einstimmig.

Weitere Informationen zur Öko-Modellregion Region Regensburg finden Sie [hier](#).





Landrätin Tanja Schweiger freut sich besonders, dass es im Laden Produkte von Juradistl zu kaufen gibt und diese auch im Restaurant verwendet werden. Fotonachweis: Monika Ernst

Landkreis, Regionalentwicklung

