

KENNZEICHNUNG VON BIO-LEBENSMITTELN IN HAMBURGER RESTAURANTS, CAFÉS & BISTROS



Alohachérie
Friesenweg 5
22765 Hamburg
www.alohacherie.de

Bewertung
☹️☹️

Bio-Auslobung auf der Internetseite am 20.06.2016

2013 gründeten Ewa Okolski und Fabian Friedrich die Alohachérie GbR als Catering-Unternehmen und holten wenig später aufgrund ihres Erfolgs und der stetig wachsenden Zahl an Kunden Bastian Wittmann hinzu, einen gelernten Koch, der mit gehobener Küche bereits bestens vertraut war. Bei Alohachérie sind alle Zutaten frisch, weitgehend regional, saisonal und **das Gemüse stammt zum größten Teil aus biodynamischer Landwirtschaft.**

*Das wichtigste Element einer Gourmet-Küche ist die Qualität der Produkte, ihre Frische, ihr Geschmack. Da darf man keine Kompromisse eingehen. Bei uns kommt nur beste **Bio-Qualität** auf den Tisch.*

Bio-Auslobung auf der Speisekarte am 20.06.2016 nicht vorhanden (Beispiel Speiseplan Internetseite)

Menü Nr. 1
34,00 €

Süßkartoffelrösti
mit Joghurt-Kräuter-Schaum, Gurkenrelisch, Frühlingssalat
und Waldmeisterdressing
7,50 €

Trilogie von Spargel
mit Pfifferlingen, Erbsen und Crepiere
22,80 €

Apfelcarpaccio
mit Himbeersorbet und Minze
6,50 €

Bio-Auslobung auf der Internetseite am 10.11.2016

Bei uns kommt nur beste Bio-Qualität auf den Tisch.

Öko-Zertifizierung vorhanden	Nein	
Prüfung am 20.06.2016	Öko-Kontrollstellenummer einsehbar	Nein
	Öko-Zertifizierungsbescheinigung beim Restaurantbesuch sichtbar	Nein
	Konkrete Hinweise auf Bio mit * oder Markierung	Nein
Prüfung am 10.11.2016	Bio-Auslobung nicht entfernt	
Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale	Entweder: Bio-Auslobungen unterlassen, da Täuschung möglich. Oder: Bio-Zertifizierung durchführen. Dann Öko-Kontrollstellenummer oder Zertifizierungsbescheinigung sichtbar machen. Aktueller Hinweis vom 15.11.2016: Restaurant ist geschlossen, nur noch Catering. / Neueröffnung am anderen Ort, dann soll auf jeden Fall eine Bio-Zertifizierung stattfinden.	

KENNZEICHNUNG VON BIO-LEBENSMITTELN IN HAMBURGER RESTAURANTS, CAFÉS & BISTROS



Bio Dito
Paul-Dessau-Straße 1
22761 Hamburg
www. biodito.de

Bewertung



Bio-Auslobung auf der Internetseite am 27.06.2016

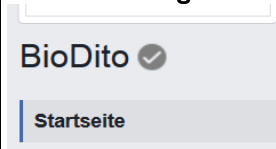
Alle Lebensmittel von Bio Dito sind jeweils zertifiziert nach:

- **Bioland** (Verband für organisch-biologischen Landbau e.V.)
- **Demeter** (ursprünglich antroposophische Herstellungsrichtlinien)
- **k.B.a./ BIO** (kontrolliert Biologischer Anbau)

**Bio-Auslobung auf der Speisekarte am 27.06.2016
nicht vorhanden**

Snacks kalt	
Baguette mit ...	
- Kräuterbutter	2,80 €
- Tzatziki	3,80 €
- Schafskäse und Oliven	5,80 €
Snacks warm	
Toast Royale	5,80 €
- vegetarisch mit Käse, Paprika, Tomate, Gurke, Salat	
- zusätzlich mit Thunfisch oder Salami oder Schinken	
(jeweils mit etwas passendem Beiwerk)	6,20 €
Rinderhackbällchen mit 2erlei Dip und Brot	8,50 €
Abendbrot "Vesper"	
Malziges Roggenvollkornbrot mit ...	9,50 €
- verschiedenen Käsesorten	
- verschiedenen Schinken und Wurstsorten	
- geräuchertem Lachs und Meerrettichjus	
(jeweils mit etwas passendem Beiwerk)	

Bio-Auslobung auf der Facebookseite am 23.11.2016



Bio-Auslobung auf der Internetseite am 10.11.2016

www.biodito.de/

Öko-Zertifizierung vorhanden	Nein	
Prüfung am 27.06.2016	Öko-Kontrollstellennummer einsehbar	Nein
	Öko-Zertifizierungsbescheinigung beim Restaurantbesuch sichtbar	Nein
	Konkrete Hinweise auf Bio mit * oder Markierung	Nein
Prüfung am 10.11.2016	Name in „Dito“ geändert, aber „Bio“ im Namen der Domain und auf der Facebookseite weiterhin vorhanden	
Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale	Entweder: Bio-Auslobungen auch in der Domain unterlassen, da Täuschung möglich. Oder: Bio-Zertifizierung durchführen. Dann Öko-Kontrollstellennummer oder Zertifizierungsbescheinigung sichtbar machen.	

KENNZEICHNUNG VON BIO-LEBENSMITTELN IN HAMBURGER RESTAURANTS, CAFÉS & BISTROS



Biokonditorei Eichel
Osterstraße 15
20259 Hamburg
www.biokonditorei-eichel.de

Bewertung
😊😊😊

Bio-Auslobung auf der Internetseite am 14.06.2016

Die 1. **Biokonditorei** in Hamburg!

Wir verzichten auf die „kleinen Helferlein“ der modernen Konditorei, die den Herstellungsprozess beschleunigen und ersetzen sie durch die Zutaten Zeit, Gefühl und Liebe. Wir verwenden **ausschließlich Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau**. Und wir bevorzugen frische regionale Produkte aus der Saison.

Bio-Auslobung in der Konditorei am 14.06.2016



Bio-Auslobung auf der Speisekarte am 14.06.2016

Bio-Heiss-Getränke	
Bio-Kaffee-Spezialitäten aus fairem Handel:	
Espresso	2,20 €
Espresso-Macchiato	2,30 €
Doppelter Espresso	2,70 €
Kaffee Americano (verf. Espresso)	2,40 €
Capuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,00 €
Milchkaffee	3,10 €
Getreide-Milchkaffee	3,10 €
<i>Alles auch mit Sojamilch oder/und ohne Koffein!</i>	
Filterkaffee, handgebrüht, Tasse	2,10 €
Filterkaffee, handgebrüht, gr. Tasse	2,40 €
Heiße Schokolade	3,10 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,60 €
Heiße Milch mit Honig	3,10 €
Bio-Tee aus fairem Handel:	
Darjeeling, Assam, Earl Grey, Grüner Darjeeling, Rooibos, Rooibos-Vanille, Kräuter, Pfefferminz, Früchtetee	2,00 €
Tasse	3,50 €
Kännchen	3,50 €

Bio-Kaltgetränke	
Bionade (je nach Angebot)	0,33 l 2,40 €
Bio-Säfte (je nach Angebot)	
Bio-Saft-Schorle	0,2 l 2,50 €
	0,33 l 2,80 €
ChariTee:	
black (Schwarztee mit Zitrone)	0,33 l 2,90 €
red (Rooibos-Tee mit Maracuja)	0,33 l 2,90 €
mate (Mate-Tee m. Zitrone/Orange)	0,33 l 2,90 €
LemonAid Limette (Limonade)	0,33 l 2,90 €
LemonAid Maracuja (Limonade)	0,33 l 2,90 €
VIVA CON AGUA Quellwasser:	
laut (mit Kohlensäure)	0,33 l 2,00 €
leise (ohne Kohlensäure)	0,33 l 2,00 €
Bestellen Sie bitte Kuchen und Getränke direkt am Tresen. Vielen Dank!	
Zutaten sämtlicher Getränke aus kontrolliert biologischem Anbau. Kontrollstelle: DE-Öko-006	

Öko-Zertifizierung vorhanden	Ja	Link zur Zertifizierung vom 18.07.2016 http://tinyurl.com/z8uz4n2
Prüfung am 14.06.2016	Öko-Kontrollstellenummer einsehbar	Ja
	Öko-Zertifizierungsbescheinigung beim Restaurantbesuch sichtbar	Ja
	Konkrete Hinweise auf Bio mit * oder Markierung	Ja
Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale	Keine, da nachvollziehbare und transparente Bio-Kommunikation.	

KENNZEICHNUNG VON BIO-LEBENSMITTELN IN HAMBURGER RESTAURANTS, CAFÉS & BISTROS



Café Koppel
Koppel 66
20099 Hamburg
www.cafekoppel.de

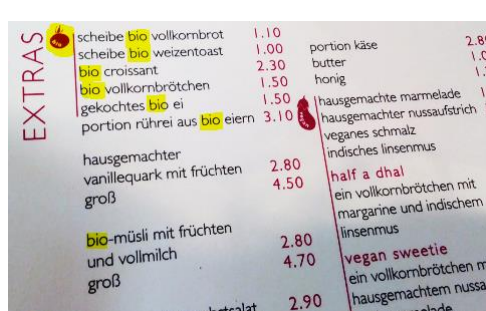
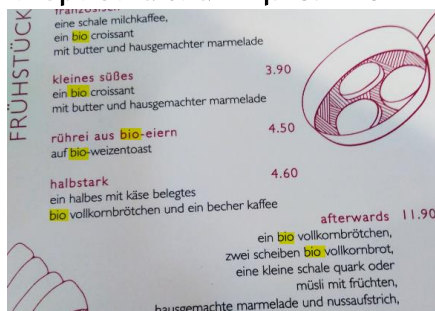
Bewertung
😊😊

Bio-Auslobung auf der Internetseite am 14.06.2016

Partner & Produkte

wir legen großen wert auf **biologische** und **fair gehandelte zutaten** für unsere produkte und kooperieren dafür möglichst mit lokalen produzenten und lieferanten.

Bio-Auslobung auf der Speisekarte am 14.06.2016



alle zutaten aus kontrolliert biologischem anbau

Öko-Zertifizierung vorhanden	Ja	Link zur Zertifizierung vom 27.07.2016 http://tinyurl.com/jc243q5
Prüfung am 14.06.2016	Öko-Kontrollstellennummer einsehbar	Ja
	Öko-Zertifizierungsbescheinigung beim Restaurantbesuch sichtbar	Nein
	Konkrete Hinweise auf Bio mit * oder Markierung	Ja
Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale	Keine, da nachvollziehbare und transparente Bio-Kommunikation. Öko-Zertifizierungsbescheinigung im Restaurant würde Kundenkommunikation noch verbessern.	

KENNZEICHNUNG VON BIO-LEBENSMITTELN IN HAMBURGER RESTAURANTS, CAFÉS & BISTROS



Cafe LilliSu
Große Rainstraße 18
22765 Hamburg
www.lillisu.de

Bewertung
😊😊

Bio-Auslobung auf der Internetseite am 08.06.2016

In unserem Café, in dem es hervorragenden Kaffee, ausgewählten Tee, und leckersten Kuchen gibt, bei dem ihr ruhig einmal schlemmen dürft. Ihr könnt bei uns selbst gemachte Frischnudelspezialitäten, leckere Saucen und Pesto, knuspriges Brot und Brötchen sowie hausgemachten Kuchen zu Gourmetkaffee oder erlesenen Teevariationen genießen - weitestgehend ökologisch hergestellt schmeckt alles unglaublich lecker. Unsere Speisekarte wechselt mit dem saisonalen Angebot der Region. So verstehen wir gesunden Genuss.

Warum Bio-Produkte? Ganz einfach: Weil sie besser schmecken und weil wir selbst qualitativ hochwertige und gesunde Zutaten lieben. Wir haben alle Produkte sorgfältig ausgesucht und probiert und die Menschen, die sie verantwortungsvoll produzieren, auch kennen gelernt. Dies war uns ein persönliches Anliegen, um euch gute Qualität anzubieten.

Bio-Auslobung in der Konditorei am 08.06.2016



Bio-Auslobung auf der Speisekarte am 08.06.2016



Mittagstisch in der Woche ab 12 Uhr, Samstags und Sonntags ab 13 Uhr	
gemischter Bio-Salat (Salat, Tomate, Möhren, Gurke, geröstete Sonnenblumenkerne, Balsamico Olivenöl-Himbeer-Dressing)	6,50
gemischter Bio-Salat mit Mozzarella	7,50
gemischter Bio-Salat mit Räucher tofu	7,50
kleiner Bio-Salat mit Ziegenfeta	7,50
kleiner Bio-Möhrensalat extra	2,50
Suppe: siehe Tafel	
normale Portion	
große Portion	4,70

Wir verwenden ausschließlich Brack Öko-Gourmetkaffee aus Peru, der Bio und Naturland zertifiziert ist und den Ihr auch hier kaufen könnt. Der Kaffee wird mit Bio-Milch zubereitet. Unsere Brötchen und unser Brot sind Demeter Qualität und die Bio-Nudeln sind von der Nudlei handgemacht. Am Tresen findet Ihr leckersten Kuchen.

Öko-Zertifizierung vorhanden	Ja	Link zur Zertifizierung vom 16.07.2015 http://tinyurl.com/gu7y539
Prüfung am 08.06.2016	Öko-Kontrollstellenummer einsehbar	Ja
	Öko-Zertifizierungsbescheinigung beim Restaurantbesuch sichtbar	Nein
	Konkrete Hinweise auf Bio mit * oder Markierung	Ja
Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale	Keine, da nachvollziehbare und transparente Bio-Kommunikation. Öko-Zertifizierungsbescheinigung im Restaurant würde Kundenkommunikation noch verbessern.	

KENNZEICHNUNG VON BIO-LEBENSMITTELN IN HAMBURGER RESTAURANTS, CAFÉS & BISTROS



Central
Lange Reihe 50
20099 Hamburg
www.central-hamburg.de

Bewertung
☹️

Bio-Auslobung auf der Internetseite am 16.06.2016

BIO LAND - FLEISCHGERICHTE. **BIO** - FISCHGERICHTE.

Beispiel

Speisekarte auf der Internetseite am 16.06.2016

Salat-Variation, Strauchtomaten, Baby-Spinat und **Wildfang-Garnelen**, Minz-Joghurt-Sauce
19.50

Große Salat-Variation mit **Bioland-Hähnchenbrust**, Dijonsenfsoße, Chicorée, Avocadostreifen, gehobelterm Parmesan, Melone und Cashewnüssen
19.50

Bio-Auslobung auf der Speisekarte am 16.06.2016

Unser Fleisch-Lieferant: Bioland-Schlachtereier Fricke, Eimsbüttel

Wiener Schnitzel vom **Bioland-Kalb**, klassisch: mit Kartoffel-Gurkensalat
25.50

Pappardelle mit **Bioland-Rinderfilet**, Jus, gerösteten Pinienkernen und Rucola
25.50

Gegrilltes **Bioland-Rinderfilet**, Cafe de Paris-Butter, Kartoffelgratin und Kohlrabi
31.50

Gebratenes Steinbeisser-Filet, getrüffeltes Blattspinat und Erbsenpüree
25.50

Rohmilch-Käse-Auswahl vom **Bioland-Hof „Backenholzer Hof“**, Husum
1. Hofkäse, 2. Husumer Klein, 3. Deichkäse, 4. CreMeer, 5. Friesisch Blue,
dazu: Feigensenf
13.50

Bio im Firmennamen des Lieferanten am 10.11.2016

RESTAURANT CENTRAL
ungeschminkte Küche

Unser Fleisch-Lieferant:
Bio-Fleischerei Fricke GmbH, Hamburg-Ellerbeck

17:00 - 23:00

Bio-Auslobung auf der Speisekarte am 10.11.2016

Limonaden

Premium Cola: Bio-Cola aus Hamburg mit vollem Coffein!

Öko-Zertifizierung vorhanden

Nein

Prüfung am 16.06.2016

Öko-Kontrollstellenummer einsehbar

Nein

Öko-Zertifizierungsbescheinigung
beim Restaurantbesuch sichtbar

Nein

Konkrete Hinweise auf Bio mit * oder Markierung

Ja

Prüfung am 10.11.2016

Bio-Auslobung nur auf den Fleischlieferanten bezogen, jetzt Fricke Ellerbeck.
Hinweis auf Bio-Cola in der Speisekarte, obwohl es sich nicht um Bio-Cola handelt.

Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale

Entweder: Bio-Auslobungen unterlassen, da Täuschung möglich.
Oder: Bio-Zertifizierung durchführen, denn alleiniger Hinweis auf Lieferant nicht ausreichend transparent. Dann Öko-Kontrollstellenummer oder Zertifizierungsbescheinigung sichtbar machen.

KENNZEICHNUNG VON BIO-LEBENSMITTELN IN HAMBURGER RESTAURANTS, CAFÉS & BISTROS



Golden Temple Teehaus Sat Hari Singh Stölpnagel
Grindelallee 26
20146 Hamburg
www.gt-teehaus.de

Bewertung



Bio-Auslobung auf der Internetseite am 16.06.2016

Das Golden Temple Teehaus ist

bio-zertifiziert:



Bio-Auslobung am Laden am 16.06.2016



Bio-Auslobung auf der Speisekarte am 16.06.2016 nicht vorhanden



Öko-Zertifizierung vorhanden	Ja	Link zur Zertifizierung vom 22.07.2015 http://tinyurl.com/hxowlgp
Prüfung am 16.06.2016	Öko-Kontrollstellenummer einsehbar	Ja
	Öko-Zertifizierungsbescheinigung beim Restaurantbesuch sichtbar	Nein
	Konkrete Hinweise auf Bio mit * oder Markierung	Nein
Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale	Keine, da nachvollziehbare und transparente Bio-Kommunikation. Öko-Zertifizierungsbescheinigung im Restaurant oder Öko-Kontrollstellenummer auf der Speisekarte würden Kundenkommunikation noch verbessern.	

KENNZEICHNUNG VON BIO-LEBENSMITTELN IN HAMBURGER RESTAURANTS, CAFÉS & BISTROS



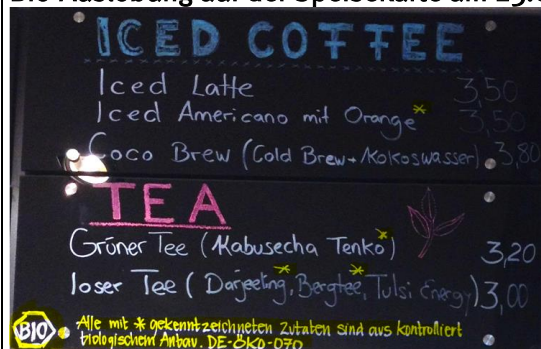
Goodies GmbH
Schützenstraße 21
22761 Hamburg

Bewertung
😊😊

Bio-Auslobung im Café am 23.06.2016



Bio-Auslobung auf der Speisekarte am 23.06.2016



Öko-Zertifizierung vorhanden	Ja	Link zur Zertifizierung vom 25.02.2016 http://tinyurl.com/glcyol8
Prüfung am 23.06.2016	Öko-Kontrollstellenummer einsehbar	Ja
	Öko-Zertifizierungsbescheinigung beim Restaurantbesuch sichtbar	Nein
	Konkrete Hinweise auf Bio mit * oder Markierung	Ja
Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale	Keine, da nachvollziehbare und transparente Bio-Kommunikation. Öko-Zertifizierungsbescheinigung im Restaurant würde Kundenkommunikation noch verbessern.	

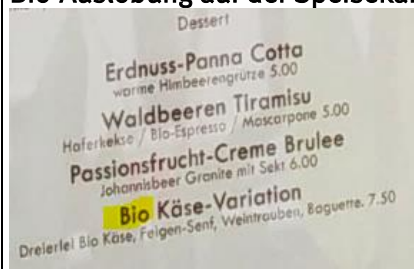
KENNZEICHNUNG VON BIO-LEBENSMITTELN IN HAMBURGER RESTAURANTS, CAFÉS & BISTROS



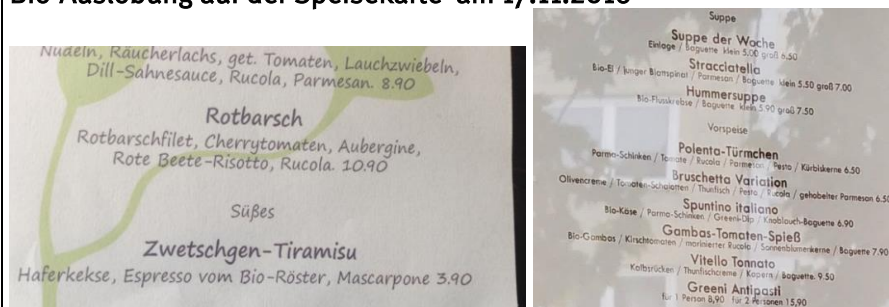
Greeni
Osterstraße 98
20259 Hamburg

Bewertung
☹️☹️

Bio-Auslobung auf der Speisekarte am 16.06.2016



Bio-Auslobung auf der Speisekarte am 17.11.2016



Öko-Zertifizierung vorhanden	Nein	
Prüfung am 16.06.2016	Öko-Kontrollstellenummer einsehbar	Nein
	Öko-Zertifizierungsbescheinigung beim Restaurantbesuch sichtbar	Nein
	Konkrete Hinweise auf Bio mit * oder Markierung	Ja
Prüfung 17.11.2016	Bio-Auslobung nicht entfernt	
Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale	Entweder: Bio-Auslobungen unterlassen, da Täuschung möglich. Oder: Bio-Zertifizierung durchführen. Dann Öko-Kontrollstellenummer oder Zertifizierungsbescheinigung sichtbar machen.	

KENNZEICHNUNG VON BIO-LEBENSMITTELN IN HAMBURGER RESTAURANTS, CAFÉS & BISTROS



Kleinhuis' Gartenbistro
Karlshöhe 60d
22175 Hamburg
www.kleinhuis-gartenbistro.de

Bewertung
☹️☹️

Bio-Auslobung auf der Speisekarte am 05.07.2016

Ein kurzer Hinweis vorweg: Wir stellen sämtliche Speisen selber her. Das ist manchmal eine große Herausforderung. Die Vorteile aber sind u.a. Produktsicherheit – wir wissen, dass z.B. keinerlei Streckmittel im Pesto verarbeitet sind und Flexibilität. Bei Unverträglichkeiten können wir einzelne Zutaten austauschen bzw. die Speisen bei Bedarf Ihrem Geschmack anpassen. Schön auch zu wissen, dass wir bei der Zubereitung unserer Speisen **überwiegend auf Produkte aus nachhaltiger und ökologischer Landwirtschaft** zurückgreifen. **Diesen Anteil können wir auf Wunsch auf bis zu 100% ausweiten.**

Bio-Auslobung auf der Internetseite am 23.11.2016

In unserem neuen Hof-Restaurant werden Sie mit leckeren Speisen verwöhnt **überwiegend frisch, saisonal, biozertifiziert und von Lieferanten aus der Region.** Freuen Sie sich auf unsere hausgemachten Kuchen.

Bio-Auslobung auf der Facebook-Seite am 23.11.2016

Das Gut Karlshöhe wünschte sich eine regionale und saisonale Küche sowie vorwiegend Bio-Produkte - diesem Wunsch sind wir sehr gern nachgekommen!... [Mehr anzeigen](#)

Zutaten austauschen bzw. die Speisen bei Bedarf Ihrem Geschmack anpassen. Schön auch zu wissen, dass wir bei der Zubereitung unserer Speisen überwiegend auf Produkte aus nachhaltiger und ökologischer Landwirtschaft zurückgreifen. Diesen Anteil können wir auf Wunsch auf bis zu 100% ausweiten.

Öko-Zertifizierung vorhanden	Nein	
Prüfung am 05.07.2016	Öko-Kontrollstellenummer einsehbar	Nein
	Öko-Zertifizierungsbescheinigung beim Restaurantbesuch sichtbar	Nein
	Konkrete Hinweise auf Bio mit * oder Markierung	Ja
Prüfung am 23.11.2016	Bio-Auslobung nicht entfernt	
Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale	Entweder: Bio-Auslobungen unterlassen, da Täuschung möglich. Oder: Bio-Zertifizierung durchführen. Dann Öko-Kontrollstellenummer oder Zertifizierungsbescheinigung sichtbar machen.	

KENNZEICHNUNG VON BIO-LEBENSMITTELN IN HAMBURGER RESTAURANTS, CAFÉS & BISTROS



Liberty
Fischmarkt 11
22767 Hamburg
www.liberty-hamburg.de

Bewertung
☹

Bio-Auslobung auf der Internetseite am 12.7.2016

Unseren biologischen Solikaffee beziehen wir von dem Kollektiv Café Libertad
<http://www.cafe-libertad.de/shop>

Das Liberty wird an beiden Standorten selbstverständlich mit Ökostrom betrieben.

Für unsere Eisspezialitäten (ausgenommen Sorbets) verwenden wir als Grundlage ausschließlich Sojadrink in Bio-Qualität.

Öko-Zertifizierung vorhanden	Nein	
Prüfung am 12.07.2016	Öko-Kontrollstellenummer einsehbar	Nein
	Öko-Zertifizierungsbescheinigung beim Restaurantbesuch sichtbar	Nein
	Konkrete Hinweise auf Bio mit * oder Markierung	Nein
Prüfung am 10.11.2016	Bio-Auslobung Internetseite entfernt	
Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale	Keine, da Bioauslobung bereits entfernt.	

KENNZEICHNUNG VON BIO-LEBENSMITTELN IN HAMBURGER RESTAURANTS, CAFÉS & BISTROS



Manna's Bio Bistro
Osterstraße 83
20259 Hamburg
www.bio-bistro-hamburg.de

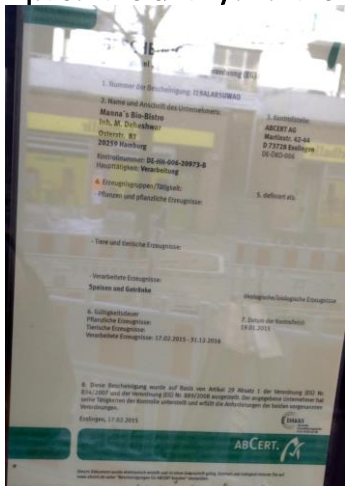
Bewertung
☹️☹️

Bio-Auslobung auf der Internetseite am 14.06.2016

Im Herzen von Eimsbüttel bieten wir Ihnen aus Überzeugung und Liebe zur vegetarisch-veganen Küche gesunde, köstliche Speisen und Getränke. **Alle Zutaten**, die wir verwenden, **haben beste, zertifizierte Bio-Qualität** und werden in unserer hauseigenen Küche täglich frisch für Sie zubereitet.

Manna's Bio-Bistro
BIOLOGISCH
BEKÖMMLICH
VEGETARISCH
VEGAN

Bio-Auslobung im Bistro am 14.06.2016 und 17.11.2016



Bio-Auslobung im Betrieb am 17.11.2016



Bio-Auslobung auf der Speisekarte am 14.06.2016



Öko-Zertifizierung vorhanden	Nein, seit dem 01.02.2016 nicht mehr	
Prüfung am 14.06.2016	Öko-Kontrollstellenummer einsehbar	Ja, aber ungültig
	Öko-Zertifizierungsbescheinigung beim Restaurantbesuch sichtbar	Ja, aber ungültig
	Konkrete Hinweise auf Bio mit * oder Markierung	Ja
Prüfung am 17.11.2016	Bio-Auslobung nicht entfernt	
Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale	<ul style="list-style-type: none"> • Entweder: Bio-Auslobungen unterlassen, da nicht mehr aktuell und Täuschung möglich. • Oder: Bio-Zertifizierung erneut durchführen. Dann aktuelle Öko-Kontrollstellenummer oder Zertifizierungsbescheinigung sichtbar machen. 	

KENNZEICHNUNG VON BIO-LEBENSMITTELN IN HAMBURGER RESTAURANTS, CAFÉS & BISTROS



Mikkels
Kleine Rainstraße 10
22765 Hamburg
www.mikkels.de

Bewertung



Bio-Auslobung auf der Internetseite am 07.06.2016

Klassische Rezepte mit klassischen Zutaten, liebevolle Handarbeit und eine kreative Umsetzung ist die Basis. Eine lange Haltbar- und Genießbarkeit sind das Konzept!

Eier & Milch, Backpulver werden selbstverständlich und **garantiert** nur in Bio-Qualität verwendet.

Bio-Auslobung auf der Speisekarte am 07.06.2016



wir backen mit frischen, regionalen Produkten, keinerlei Zusatz- und Konservierungsstoffe zum großen Teil Bio

Unsere lieben Freunde und Bio Partner:

- * Milchhof Reitbrook
- * Cassens Hofladen - Bio Eier aus Niedersachsen
- * Kaffeerösterei Speicherstadt - Bio Kaffee
- * Samova - Bio Tee aus der Hafencity
- * Bio Bergkäse - Maeckelburg
- * Nachbars Garten - Direktsaft aus Hamburger Gärten (Elbwerkstätten)
- * Bio Bäcker Springer
- * Viva con Aqua - Trinkbrunnen Projekt
- * KGB (kollektiver Getränke Betrieb)

*großes käsefrühstück: *weizen brötchen, 1 scheibe bio vollkornbrot 2 sorten bio käse, hausig feigenkarree, gurke mango chutney, marmelade	7,90 €
frisches bio rührei: * 3 bio eier, mit kräuterquark, tomatensalat, balsamico, bio vollkornbrot, kräutern *zusätzlich mit geräuchertem Schinken	5,50 € 6,50 €
scones mit: * butter, bio bergkäse und chutney	3,20 €
* hausig feigenkarree (ziegen & frischkäse & feigensenf)	3,40 €
* frischkäse landschinken, getr.tomaten	3,20 €
brötchen (weizen oder bio roggen/dinkel) mit * butter/bio bergkäse/chutney	3,20 €

Bio-Auslobung auf der Internetseite am 15.11.2016

küchlein von mikkels

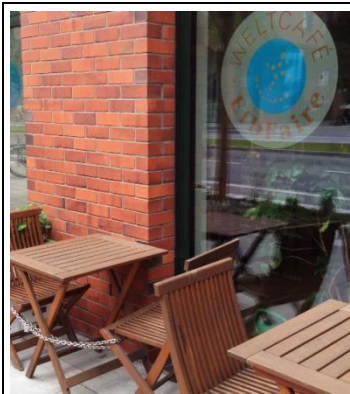
Kuchen von **mikkels** schmecken und duften nach allem, was echten hausgemachten Kuchen ausmacht. Nach all den guten Zutaten wie echter Butter, gute Eier, feines Mehl. Nicht zu vergessen Zucker. Und neben vielen kleine Geheimnissen gehören in unsere hübschen Kuchen natürlich auch noch die vielen kleinen Extras, die Klassiker wie auch Exzentriker so besonders machen. Angefangen bei A wie Ahornsirup bis hin zu Z wie Zimt.
Übrigens: Eier, Milch, Backpulver immer in Bio Qualität

Unsere regionalen , bzw. Bio Partner:

- Cassens Hof Laden , beste Bio Eier
- Bio Bergkäse vom Öko Wochenmarkt (Spritzenplatz)
- Nachbars Garten unser leckerer Apfelsaft, gepflückt von den Hamburg: Lernen mit Behinderung
- Kaffeerösterei Speicherstatt/ Nord Coast Coffee
- Samova Bio Tee
- Milchhof Reitbrook

Öko-Zertifizierung vorhanden	Nein	
Prüfung am 07.06.2016	Öko-Kontrollstellenummer einsehbar	Nein
	Öko-Zertifizierungsbescheinigung beim Restaurantbesuch sichtbar	Nein
	Konkrete Hinweise auf Bio mit * oder Markierung	Ja
Prüfung am 15.11.2016	Bio-Auslobungen auf der Internetseite. Lieferant von Biomilch wird aber nicht genannt, sondern stattdessen regionaler Anbieter von konventioneller Milch.	
Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale	Entweder: Bio-Auslobungen unterlassen, da Täuschung möglich. Oder: Bio-Zertifizierung durchführen. Dann Öko-Kontrollstellenummer oder Zertifizierungsbescheinigung sichtbar machen.	

KENNZEICHNUNG VON BIO-LEBENSMITTELN IN HAMBURGER RESTAURANTS, CAFÉS & BISTROS



Ökumenisches Forum Hafencity e. V.
Weltcafé Elbfaire
Shanghaiallee 12
20457 Hamburg
www.elbfaire.de

Bewertung



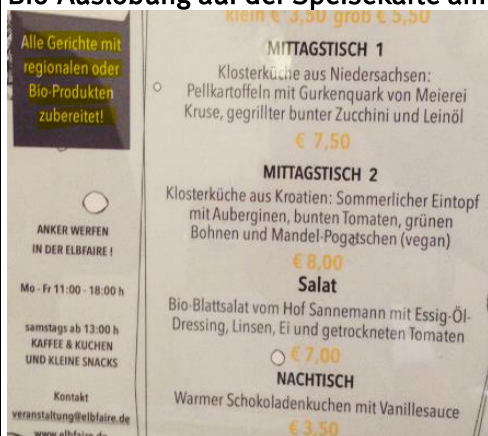
Bio-Auslobung auf der Internetseite am 14.06.2016

Das Weltcafé ElbFaire bietet Mittagstisch, Kaffee und Kuchen. Wir stehen für vegetarisches und veganes Essen in Hamburg, bio-faire und regionale Produkte. Und unsere Event- und Veranstaltungsräume können Sie mieten. Die ElbFaire ist der gastfreundliche Ort innerhalb des Ökumenischen Forums HafenCity.

Bio-Auslobung im Café am 14.06.2016



Bio-Auslobung auf der Speisekarte am 14.06.2016



Öko-Zertifizierung vorhanden	Ja	Link zur Zertifizierung vom 30.03.2016 http://tinyurl.com/huzroqp
Prüfung am 07.06.2016	Öko-Kontrollstellenummer einsehbar	Nein
	Öko-Zertifizierungsbescheinigung beim Restaurantbesuch sichtbar	Nein
	Konkrete Hinweise auf Bio mit * oder Markierung	Ja
Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale	Keine, da nachvollziehbare Bio-Kommunikation. Öko-Zertifizierungsbescheinigung im Restaurant oder Kontrollstellenummer würden Kundenkommunikation noch verbessern.	

KENNZEICHNUNG VON BIO-LEBENSMITTELN IN HAMBURGER RESTAURANTS, CAFÉS & BISTROS



Piccolo-Paradiso
Brüderstraße 27
20355 Hamburg
www.piccolo-paradiso.de

Bewertung
☺☺☺

Bio-Auslobung auf der Internetseite am 14.06.2016



Bio-Auslobung im Restaurant am 14.06.2016



Bio-Auslobung auf der Speisekarte am 14.06.2016



Öko-Zertifizierung vorhanden	Ja	Link zur Zertifizierung vom 26.07.2016 http://tinyurl.com/hvml9md
Prüfung am 14.06.2016	Öko-Kontrollstellennummer einsehbar	Ja
	Öko-Zertifizierungsbescheinigung beim Restaurantbesuch sichtbar	Ja
	Konkrete Hinweise auf Bio mit * oder Markierung	Ja
Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale	Keine, da nachvollziehbare und transparente Öko-Zertifizierung.	

KENNZEICHNUNG VON BIO-LEBENSMITTELN IN HAMBURGER RESTAURANTS, CAFÉS & BISTROS



Schanzenstern Altona GmbH
Kleine Rainstraße 24
22765 Hamburg
www.schanzenstern.com

Bewertung



Bio-Auslobung auf der Internetseite am 07.06.2016

Was bedeutet Bio?

Vor 25 Jahren haben wir das erste **Bio-Restaurant** Hamburgs eröffnet und sind noch immer mit Leib und Seele dabei. Seit 2003 besitzen wir für unseren Betrieb eine **Bio-Zertifizierung**, und sind so bis heute **eines der wenigen** zertifizierten Bio-Restaurants in Hamburg. Unsere Produkte beziehen wir hauptsächlich aus der Region, von Demeter- und Bioland-Betrieben, zum Teil auch direkt vom Erzeuger und Verarbeiter. Wir legen großen Wert auf eine saisonale Küche. Und Fair Trade setzen wir bei Bio als selbstverständlich voraus.

Bio-Auslobung im Restaurant am 07.06.2016



Bio-Auslobung auf der Speisekarte am 07.06.2016



Bio Süßkartoffelcremesuppe mit Baghuetbrot*	4,50 €
Kleine Bio Süßkartoffelcremesuppe mit Baghuetbrot*	3,00 €
Bio Pasta mit gebratenen Lachsstreifen und Spargelspitzen in Weißweinsauce, dazu Salat	8,50 €
Bio Kartoffel-Paprika-Curry mit Aprikosen, Nüssen und Couscous, dazu gemischter Salat (auch vegan)*	8,50 €
Gefüllte Bio Gemüse-Palatschinken auf Möhren-Ingwer-Sauce und Raukesalat*	8,50 €
Bio Gnocchi mit Tomate, Champignons, Zucchini, Spargel und Paprikasauce, dazu Raukesalat (auch vegan)*	8,50 €
Bio Rindergulasch auf Ungarische Art mit Spätzle, dazu ein gemischter Salat*	8,50 €
Großer Bunter Salat mit gebratenen Bio-Putenbruststreifen, gebr. Champignons und Schanzenstern-Dressing*	8,50 €
Dessert:	
Bio Rhabarberkompott mit Vanilleis*	3,50 €
Alle Mittagstisch-Gerichte kosten 8,50 €	
Ein Mittagstisch-Gericht mit Softgetränk (0,33l) oder Heißgetränk dazu, kostet 10,00 €	
Eine Bio Suppe kostet 4,50 € (Bio Suppe klein 3,00 €)	
Ein Bio Dessert kostet 3,50 €	
Gerichte aus kontrolliert-biologischen Zutaten sind mit einem Sternchen* gekennzeichnet.	

Öko-Zertifizierung vorhanden	Ja	Link zur Zertifizierung vom 20.10.2015 bei Agreco GMBH
Prüfung am 07.06.2016	Öko-Kontrollstellennummer einsehbar	Nein
	Öko-Zertifizierungsbescheinigung beim Restaurantbesuch sichtbar	ja
	Konkrete Hinweise auf Bio mit * oder Markierung	Ja
Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale	Keine, da nachvollziehbare Bio-Kommunikation. Öko-Kontrollstellennummer auf der Speisekarte würde Kundenkommunikation noch verbessern.	

Aktuelle Ergänzung: Verbraucherfreundliche Kennzeichnung jetzt vorhanden. Stand: 12.12.2016

KENNZEICHNUNG VON BIO-LEBENSMITTELN IN HAMBURGER RESTAURANTS, CAFÉS & BISTROS



Tassajara
Eppendorfer Landstraße 4
20249 Hamburg
www.tassajara.de

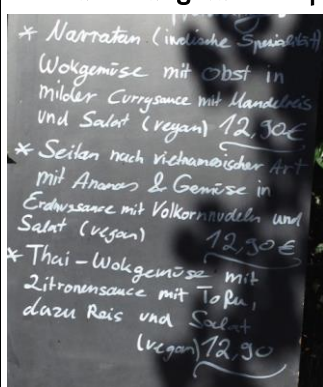
Bewertung



Bio-Auslobung auf der Internetseite am 23.06.2016

Dank der hochwertigen Bioprodukte in unserer vegetarischen und veganen Küche ernähren Sie sich nicht nur gesund – viel mehr gewinnen Sie bei uns mit jedem Besuch neue kulinarische Erlebnisse dazu. Genießen Sie vielfältige Spezialitäten und Kompositionen aus der internationalen Vollwertküche. Dabei kommt nicht nur der Gaumen auf seine Kosten, auch das Auge isst gerne mit.

Bio-Auslobung auf der Speisekarte am 23.06.2016 nicht vorhanden



Bio-Auslobung auf der Internetseite am 10.11.2016

Gut ist, was gut schmeckt. Beides einzuhalten, darauf legen wir allergrößten Wert. Angefangen beim Einkauf aller Zutaten, über ihre Zubereitung, bis hin zum Anrichten auf dem Teller. So wird unsere Speisekarte zu Ihrem persönlichen Verwöhnprogramm:

- lactovegetarische, frische und saisonale Küche aus Bioprodukten, zucker- und fettfrei

- hausgemachte Torten und Kuchen auf Basis von Vollwertzutaten – mit Vollkorn-Dinkelmehl, Honig oder alternativ Agavensirup
- hausvegane Teemischungen
- erlesene Bioweine

Öko-Zertifizierung vorhanden	Nein	
Prüfung am 23.06.2016	Öko-Kontrollstellenummer einsehbar	Nein
	Öko-Zertifizierungsbescheinigung beim Restaurantbesuch sichtbar	Nein
	Konkrete Hinweise auf Bio mit * oder Markierung	Nein
Prüfung am 15.11.2016	Bio-Auslobung nicht entfernt	
Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale	Entweder: Bio-Auslobungen unterlassen, da Täuschungen möglich. Oder: Bio-Zertifizierung durchführen. Dann Öko-Kontrollnummer oder Zertifizierungsbescheinigung sichtbar machen.	

KENNZEICHNUNG VON BIO-LEBENSMITTELN IN HAMBURGER RESTAURANTS, CAFÉS & BISTROS



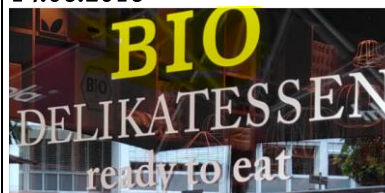
WakuWaku
Dammthorstraße 29-32
20354 Hamburg
www.waku-waku.eu

Bewertung
😊

Bio-Auslobung auf der Internetseite am 14.06.2016

Bei WakuWaku setzen wir nicht nur auf guten Geschmack, sondern auch auf ein gutes Gewissen. Wir leisten unseren Beitrag dazu, die Umwelt zu schützen, indem wir komplett **nachhaltig wirtschaften**. Wir setzen auf **Bio-Produkte** aus der Region, nutzen regenerative Energie (und zwar sparsam), vermeiden unnötigen Müll und wir bauen unsere Einrichtung aus nachwachsenden Materialien und Recycling-Elementen.

Bio-Auslobung im Restaurant am 14.06.2016



~~~~~ WAKU'S BIO-WOK ~~~~~  
Von der Curry Wurst bis zum Kaiserschmarrn. Von der italienischen Pasta bis zum indischen Masala: Unsere vielfältigen **Bio-Wok-Gerichte** haben schon viele Stammgäste glücklich gemacht (und die Kritiker vom Feinschmecker dazu!). Exotische Rezepte aus aller Welt sorgen für Vielfalt und Abwechslung. Unsere Zubereitung schont die wertvollen Inhaltsstoffe und Vitamine. Grundlage unserer Woks sind **hochwertige Bio-Zutaten** aus der Region.

### Bio-Auslobung auf der Speisekarte am 14.06.2016



|                                                           |                                                                                                                                                                                                 |                                 |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Öko-Zertifizierung vorhanden                              | Ja                                                                                                                                                                                              | Im System nicht mehr auffindbar |
| Prüfung am 07.06.2016                                     | Öko-Kontrollstellenummer einsehbar                                                                                                                                                              | Ja                              |
|                                                           | Öko-Zertifizierungsbescheinigung beim Restaurantbesuch sichtbar                                                                                                                                 | Nein                            |
|                                                           | Konkrete Hinweise auf Bio mit * oder Markierung                                                                                                                                                 | Ja                              |
| Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale | Hinweis auf Facebook: Restaurant am 30.06. 2016 geschlossen. Der Betrieb WakuWaku Restaurants GmbH, Dammthorstr. 29-32, 20354 Hamburg wurde am 08.11.2016 abgemeldet wegen Geschäftsschließung. |                                 |