

Programm

Fleisch



Biofleisch



Herstellung macht den Unterschied! 

Schön, dass Du dabei bist: Expedition Biofleisch

Die Bioexpeditionen

Unsere Bioexpeditionen nehmen Dich mit in den Alltag auf einem Biobauernhof. Wir zeigen, wie dort gewirtschaftet wird, wie die Landwirtinnen und Landwirte und ihre Familien leben. Wir schauen in die Ställe zu den Tieren und darauf, was art- oder tiergerechte Haltung genau bedeutet. Wir gehen ins Gemüse auf Feld und Acker und sehen wie die ökologische Kreislaufwirtschaft im Einklang mit Natur, Klima und Umwelt arbeitet. Und wir gehen gemeinsam in die Küchen. Denn, dass wir mit Bioprodukten kochen, sollt Ihr ja auch spüren, schmecken und genießen.

Der Biolandhof Frohnenbruch

Familie Bird lebt schon in siebter Generation auf „Haus Frohnenbruch“. Früher war der Hof ein Rittergut und eine Wasserburg, heute wird er landwirtschaftlich genutzt. 2002 hat Familie Bird umgestellt: auf ökologischen Landbau nach Bioland-Richtlinien. Bärbel Bird leitet den Hofladen, Klaus Bird den Betrieb und die Landwirtschaft. Sohn Paul kümmert sich vor allem um die Bioschweine und Tochter Eva um die hofeigene Metzgerei. Sie begleiten uns mit vielen Infos und Geschichten auf unserer Expedition.

Weihnachtsbraten mit BIOSpitzenkoch

Rainer Hensen ist Koch mit Herz, Leidenschaft, Leib und Seele. In seiner Genuss-Kochschule im Sternerestaurant „Burgstuben“ in Randerrath (bei Aachen) gibt er Kochkurse, er leitet kulinarische Genussreisen nach Südfrankreich und verwöhnt seine Gäste an Themenabenden mit seiner Michelin-Sterneküche. Von ihm stammt der legendäre Satz: „Wenn ich nicht beim Schwein in den Stall schauen darf, dann darf das Schwein auch nicht zu mir in die Küche.“ Und genauso halten wir es auch: Wir schauen beim Schwein, Rind, Huhn in den Stall und Rainer zeigt uns in der Küche, wie man das Fleisch richtig verarbeitet, schneidet und vor allem köstlich zubereitet.

Noch Fragen?

Wenn Du Fragen zum Programm oder zu Deiner Anreise hast, freuen wir uns über Deine E-Mail an info@biospitzenkoeche-blog.de oder einen Anruf bei Stephanie unter 030-2325626-34.

Und hier kommt unser Programm...

Unser Tag auf dem Biolandhof „Frohnenbruch“

09:30 bis 10:45 Uhr	Begrüßung und leckeres Frühstück	Mit Klaus und Bärbel Bird, Elmar Seck (BLE); Rainer Hensen und Moderator Hendrik Haase Gastgeber Bärbel und Klaus Bird, Elmar Seck von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BIOSpitzenkoch Rainer Hensen und unser Moderator, Autor und Food-Aktivist Hendrik Haase stellen sich vor. Außerdem möchten wir Euch gern kennen lernen. Kurz gesagt: Ankommen, frühstücken, kennen lernen!
10:45 bis 12:15 Uhr	Jetzt geht's in die Küche - und an die Messer	Mit BIOSpitzenkoch Rainer Hensen, Fleischer-Meisterinnen Eva Bird und Bärbel Bird Wir lernen wie man Fleisch fachgerecht zerlegt. Es geht um Qualität und Zubereitung, um Fragen des Geschmacks und darum, dass manchmal weniger mehr sein kann. Unser BIOSpitzenkoch Rainer Hensen ist leidenschaftlicher Verfechter der „Nose to Tail“ - Philosophie, und so lernen wir am ganzen Stück, wie man Rinderzunge und Rinderschulter verarbeitet, Schweinebauch in einen knusprigen Braten verwandelt und vieles mehr. Unser Expertenteam könnt Ihr alles fragen, was Ihr zu diesen Themen schon immer wissen wolltet!
12:15 bis 13:45 Uhr	Hofrundgang: raus an die frische Luft	Mit Biolandwirt Klaus Bird Klaus nimmt uns mit zu Rindern, Schweinen und Hühnern. Bioland-Richtlinien, was genau bedeutet das? Was ist Mutterkuhhaltung oder Bruderhahnzucht und habt Ihr schon mal ein Huhn auf dem Arm gehalten? Um Haus Frohenbruch befinden sich viele, für den Niederrhein typische, tief liegende Weideflächen. Welche Rolle spielt der ökologische Landbau in dieser Region für den Klima-, Natur- und Umweltschutz? Packt auf jeden Fall eine dicke Jacke und festes, warmes Schuhwerk ein.

13:45 bis

Genießen: Jetzt

Mit allen Expeditionsgästen und Expeditionsteam

15:00 Uhr

Weihnachtsbraten!

Jetzt kommt auf die Teller, was wir zuvor
gemeinsam zubereitet haben. Und darauf könnt
Ihr euch freuen:

Mittagessen

Unser weihnachtliches Expeditions-Menü

Schulterschmelze und zarte Rinderzunge
mit Gemüsevinaigrette, Rote Bete und Feldsalat
mit Walnüssen und Birnen

Knuspriger Schweinebauch mit Pflaumensauce,
Kartoffelklößen und Rotkohl

Warme, karamellierte Tarte Tatin mit
Vanilleeis

14:45 oder 15:45 Uhr Transfer nach Nieuwerk

Bioexpedition: Die Adresse

Biolandhof Frohnenbruch

Familie Bird

Schloßallee 81

Ortsteil Hoerstgen

47475 Kamp-Lintfort

Zum Hintergrund:

Seit 2015 laden wir Bloggerinnen und Blogger im Auftrag des BÖLN zu Workshops über Themen rund um den ökologischen Landbau ein. Bisher haben wir acht spannende Bioexpeditionen mit rund 80 Teilnehmerinnen und Teilnehmern auf schönen Höfen der Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau durchgeführt, zum Beispiel hier. Immer mit in der Küche: die erfahrenen Profis der BIOSpitzenköche mit Tipps, Ideen und Inspirationen.

Kontakt:

Stephanie Birk

tippingpoints GmbH

E-Mail: stephanie.birk@tippingpoints.de oder info@biospitzenkoeche-blog.de

Telefon: +49 30 2325626-34