



Sebastian Junge

Aktivist für eine Genusskultur mit grünem Gaumen

Im Detail

- Inhaber und Küchenchef des Restaurant Wolfs Junge
- Küchenmotto: „land- und handgemacht“
- Eigenmanufaktur nahezu aller Produkte
- Enger, persönlicher Kontakt zu lokalen Erzeugern
- Gemüse vom eigenen biologisch-dynamischen Acker
- Mitglied der Slow Food Chef-Alliance
- BIOSpitzenkoch seit 2020

Weitere Informationen unter www.oekolandbau.de

„Ich bin BIOSpitzenkoch, um in einem Netzwerk wirksam zu arbeiten und die Nachhaltigkeit in der Gastronomie voran zu treiben.“



Kontakt

Wolfs Junge
Zimmerstraße 30
22085 Hamburg-Uhlenhorst

Telefon: +49 (0)40 / 20 96 51 57
E-Mail: restaurant@wolfs-junge.de
Internet: www.wolfs-junge.de

