Bio SPITZENKÖCHE

Sebastian Junge

Koch und Aktivist für eine nachhaltige und umweltgerechte Genusskultur

Im Detail

- Inhaber und Küchenchef des Restaurant Wolfs Junge
- Betreiber des Bistro & Hofcafé Wilkenshoff
- Küchenmotto: „land- und handgemacht"
- Eigenmanufaktur nahezu aller Produkte
- Enger, persönlicher Kontakt zu lokalen Erzeugern
- Gemüse vom eigenen biologisch-dynamischen Acker
- Grüner MICHELIN Stern seit 2020
- Mitglied der Slow Food Chef-Alliance
- Bioland-Partner „Gold"
- BIOSpitzenkoch seit 2020

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

Weitere Informationen unter www.ökolandbau.de

Kontakt

Wolfs Junge
Zimmerstraße 30
22085 Hamburg-Uhlenhorst

Telefon: 040 / 209651 57
E-Mail: restaurant@wolfs-junge.de
Internet: www.wolfs-junge.de

Die bundesweite Vereinigung der BIOSpitzenköche ist seit Januar 2003 Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN), initiiert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Deutschlandweit kochen sie in ihren Restaurants und in der Außer-Haus-Gastronomie, zum Beispiel in Schulen, mit und für Bio. Sie sind Pioniere und Überzeugungstäter für guten Geschmack mit Bioprodukten.

Bio SPITZENKÖCHE

Sebastian Junge

Koch und Aktivist für eine nachhaltige und umweltgerechte Genusskultur

Im Detail

- Inhaber und Küchenchef des Restaurant Wolfs Junge
- Betreiber des Bistro & Hofcafé Wilkenshoff
- Küchenmotto: „land- und handgemacht"
- Eigenmanufaktur nahezu aller Produkte
- Enger, persönlicher Kontakt zu lokalen Erzeugern
- Gemüse vom eigenen biologisch-dynamischen Acker
- Grüner MICHELIN Stern seit 2020
- Mitglied der Slow Food Chef-Alliance
- Bioland-Partner „Gold"
- BIOSpitzenkoch seit 2020

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

Weitere Informationen unter www.ökolandbau.de

Kontakt

Wolfs Junge
Zimmerstraße 30
22085 Hamburg-Uhlenhorst

Telefon: 040 / 209651 57
E-Mail: restaurant@wolfs-junge.de
Internet: www.wolfs-junge.de

Die bundesweite Vereinigung der BIOSpitzenköche ist seit Januar 2003 Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN), initiiert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Deutschlandweit kochen sie in ihren Restaurants und in der Außer-Haus-Gastronomie, zum Beispiel in Schulen, mit und für Bio. Sie sind Pioniere und Überzeugungstäter für guten Geschmack mit Bioprodukten.