

Hintergrundinformationen

Die BIOSpitzenköche: Kochen mit Bio für mehr Bio

Das ist in Deutschland einmalig – eine Kochvereinigung, die eine Gourmetküche aus nahezu ausschließlich ökologisch erzeugten Lebensmitteln anbietet. Seit 2003 sind die BIOSpitzenköche Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Profiköchinnen und -köche aus verschiedenen Regionen Deutschlands setzen sich im Namen des guten Geschmacks für ökologisch und fair erzeugte Lebensmittel ein. In ihren Restaurants, ihren Kochschulen, in Großküchen, Mensen, Schulen und Kliniken, in TV-Shows und auf Veranstaltungen zeigen die BIOSpitzenköche, wie gut Genuss, Lebensfreude und eine verantwortungsvolle Lebensweise zusammenpassen. Mit ihrer Kochkunst begeistern sie für den natürlichen Geschmack frischer Biozutaten. Ihre Lieferanten kennen sie oft persönlich, denn von der Qualität und der Erzeugung der Produkte überzeugen sie sich am liebsten direkt vor Ort. Neben ökologischen, bevorzugen sie saisonale, regionale und fair gehandelte Bio-Lebensmittel. So unterstützen die BIOSpitzenköche eine schonende und nachhaltige Landwirtschaft, die Tiere, Natur und Klima schützt.

Kochen. Genießen. Bewahren.

Doch, die BIOSpitzenköche wollen noch mehr: mit ihrem Beispiel überzeugen. Denn sie haben es sich zur Aufgabe gemacht, möglichst viele Menschen vom Geschmack und der Qualität von Bio-Lebensmitteln zu überzeugen. Sie beraten gastronomische Betriebe, öffnen ihre Küchen für Hospitationen und schreiben eigene Kochbücher.

Das Credo der BIOSpitzenköche

Wir, die BIOSpitzenköche, kreieren natürliche Geschmackserlebnisse auf hohem Niveau. Unser Ziel ist es, Lebensfreude und Genuss mit ganzheitlichem Wohlbefinden und einer verantwortungsbewussten Lebensweise in Einklang zu bringen. Dafür setzen wir unsere Kunst und unser Können als Bio-Köche und -Köchinnen ein. Wir wollen zu einem nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln motivieren und den Menschen als Vorbild dienen. Wir wählen die Lebensmittel, die wir verwenden, mit Bedacht aus. Sie stammen überwiegend aus kontrolliert biologischem Anbau. Unsere Küche bringt den natürlichen Geschmack der Lebensmittel und Getränke voll zur Geltung. Wir bevorzugen saisonale, regionale und fair erzeugte Lebensmittel und Genussmittel. Dadurch unterstützen wir eine nachhaltige Landwirtschaft und eine schonende Lebensmittelherstellung und -verarbeitung. Zum Wohle des Menschen und der Natur - jetzt und für nachfolgende Generationen.

Das Netzwerk der Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau

Bio live erleben – darum geht's auf den Demonstrationsbetrieben des Netzwerkes Ökologischer Landbau. In Deutschland wirtschaften mehr als 29.000 Betriebe nach ökologischen Richtlinien. Aus dieser Vielfalt hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft 270 Biohöfe zu Demonstrationsbetrieben ernannt. Diese Bio-Betriebe öffnen ihre Türen für Interessierte sowie für die Presse und zeigen, wie der Ökolandbau in der Praxis funktioniert. Die Demonstrationsbetriebe bieten in der Regel Hof- und Feldführungen und führen Veranstaltungen zu speziellen Themen und Fragestellungen durch.

Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN)

Die BIOSpitzenköche sind eine Initiative im Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Das BÖLN unterstützt im Kontext der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau (ZöL) das Nachhaltigkeitsziel der Bundesregierung, den Anteil der ökologisch bewirtschafteten Fläche bis zum Jahr 2030 auf 20 Prozent zu erhöhen.

Es unterstützt Projekte zur Informations- und Absatzförderung und zu Bio-Wertschöpfungsketten. Es bietet Beratung zur Umstellung auf den ökologischen Landbau, finanziert Forschungs- und Entwicklungsmaßnahmen und fördert Messe- und Ausstellungsbeiträge. Auf vielfältige Weise sorgt es für den Transfer von Wissen in die Praxis. Das BÖLN wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finanziert und in der BÖLN-Geschäftsstelle in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) in Bonn umgesetzt. **Informationen unter:** BÖLN www.bundesprogramm.de und Informationsportal Ökolandbau.de: www.oekolandbau.de.

Pressekontakt

Elmar Seck

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

Tel.: +49 (0) 22 8 99 68 45 – 2926, Mobil: 0162-7906505

E-Mail: elmar.seck@ble.de

Informationen zu den BIOSpitzenköchen

Blog der BIOSpitzenköche: www.biospitzenkoeche-blog.de

Im Web: www.bio-spitzenkoeche.de

Auf Instagram: @biospitzenkoeche

Auf Facebook: @BIOSpitzenkoeche

Mehr Informationen:

- Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN): www.oekolandbau.de, www.bundesprogramm.de
- Netzwerk der Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau www.demonstrationsbetriebe.de, www.bio-live-erleben.de