

Pressemitteilung

Hamburg: Bio-Stadt bekommt Biospitzkoch

Initiative des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft ernennt Sebastian Junge zum ersten „BIOSpitzkoch“ aus Hamburg.

Hamburg, 5. Februar 2020

Ehrgeizig ist Sebastian Junge, Inhaber und Küchenchef des Restaurant „Wolfs Junge“ in Hamburg-Uhlenhorst. Mit der in Deutschland einzigen Vereinigung von Bioköchinnen und Bioköchen, den „BIOSpitzköchen“, möchte er die Ernährungs- und Agrarwende für mehr Nachhaltigkeit in seiner Stadt aktiv mitgestalten. Sein gastronomisches Konzept hat die Vereinigung überzeugt: Im Februar 2020 wird Sebastian Junge Hamburgs erster Biospitzkoch. Seit 1991 haben sich die bundesweit 20 Köchinnen und Köche in ihren biozertifizierten Restaurants und in der Außer-Haus-Verpflegung der gehobenen Bioküche verpflichtet. Sie sind eine Initiative des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). „Köche wie Sebastian sind überzeugende Botschafter für eine nachhaltige Gastronomie, die Mensch, Tier und Umwelt achtet. Eine Bereicherung für die Biospitzköche und für die Bio-Stadt Hamburg“, so Elmar Seck vom BÖLN.

Mehr als kochen: nachhaltige Genussskultur

Hundert Prozent Bio, das gilt im „Wolfs Junge“ für alles, was auf Teller und in Gläser kommt. Die zertifizierten Rohstoffe stammen überwiegend von Biohöfen der Region. Ihr Gemüse, streng nach bio-dynamischen Prinzipien angebaut, erntet die Restaurant-Crew unter anderem im eigenen Küchengarten. Kenntnisse über den ökologischen Landbau haben der Chef und sein Team bei der Arbeit auf Biohöfen gesammelt. Strom für Küche und Restaurant kommt vom Ökostromanbieter, Besorgungsfahrten werden mit dem Lastenrad erledigt, Grünabfälle von Regenwürmern im Wurm-Kompostierer und das Team setzt auf Re- und Upcycling-Produkte. Denn: „Wir wollen eine nachhaltige Genussskultur, umweltgerecht und sozial. Mit unseren Entscheidungen unterstützen wir entsprechende Arbeitsformen und Systeme“, so der neue Biospitzkoch.

Die Saison schreibt die Speisekarte

Kulinarische Trends spielen im „Wolfs-Junge“ keine Rolle - der Küchenchef ist Mitglied der „Slow-Food-Chef-Alliance“. Wichtiger sind Aspekte wie Saisonalität und Regionalität. In den langen Wintermonaten kommt zum Beispiel eingewecktes, fermentiertes oder eingekochtes Gemüse vom eigenen Acker auf die Karte. Sebastian Junges Rezept für moderne, gehobene und nachhaltige Küche geht auf: 2019 hat die Zeitschrift „Feinschmecker“ das „Wolfs Junge“ zu Hamburgs zehn besten Restaurants in der Rubrik „Casual Dining“ gekürt und der Guide Michelin einen „Michelin Teller“

verliehen. Sein handwerkliches Können hat der Küchenchef unter anderem im Hamburger Hotel „Vier Jahreszeiten“ gelernt. Weitere Stationen waren das Restaurant „Gutsküche“ auf dem Biolandhof Gut Wulksfelde und Küchenchef im Restaurant „Kleines Jacob“ des Hamburger Traditionshotels Louis C. Jacob.

Pressekontakt:

Sabine Jörg

Presseteam der BIOSpitzenköche

im Auftrag des BÖLN

Telefon: 02232 / 7699796

E-Mail: sabine.joerg@feingruen.de oder info@biospitzenkoeche-blog.de

Adresse:

Restaurant Wolfs Junge

Zimmerstraße 30, 22085 Hamburg-Uhlenhorst

Telefon: 040 / 209651, E-Mail: restaurant@wolfs-junge.de

Website: www.wolfs-junge.de/

Zum Hintergrund:

Die BIOSpitzenköche sind Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN), initiiert und finanziert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Das Bundesprogramm unterstützt im Rahmen der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau (ZÖL) das Nachhaltigkeitsziel der Bundesregierung, den Anteil der ökologisch bewirtschafteten Fläche bis zum Jahr 2030 auf 20 Prozent zu erhöhen.

Presseunterlagen und Fotos zum Download: www.biospitzenkoeche-blog.de/presse/

Die BIOSpitzenköche:

- Ihr Blog: www.biospitzenkoeche-blog.de
- Auf Instagram: @biospitzenkoeche & Facebook: @BIOSpitzenkoeche,
- Ihre Website: www.bio-spitzenkoeche.de

Mehr Informationen:

- Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN): www.oekolandbau.de und www.bundesprogramm.de