

Pressemitteilung

Leipzig: Bio-Stadt bekommt Biospitzenköche

Initiative des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft ernennt erste „BIOSpitzenköche“ aus Leipzig.

Leipzig, 2. März 2020

Ist eine gehobene, nachhaltige und regionale Bio-Restaurantküche in Leipzig möglich? Diese Herausforderung nehmen Olaf Herzig und Max-Henry Müller, Küchenchefs im Leipziger Bio-Restaurant „Macis“ an. Ab März sind sie Leipzigs erste Biospitzenköche. Ihr nachhaltiges, gastronomisches Konzept hat Deutschlands einzige Vereinigung von Bio-Köchinnen und Bio-Köchen, die „BIOSpitzenköche“ überzeugt. Die heute bundesweit 23 Köchinnen und Köche verpflichten sich seit 2003 der zertifizierten Bio-Gourmetküche. Sie sind eine Initiative des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). „Köche wie Olaf Herzig und Max-Henry Müller sind überzeugende Botschafter für eine nachhaltige Gastronomie. Sie fördern die regionale Bio-Landwirtschaft und unterstützen den Schutz von Klima, Umwelt und Natur. Ein echter Gewinn für die Biospitzenköche und für die Bio-Stadt Leipzig“, so Elmar Seck vom BÖLN.

Alles Bio ist selbstverständlich, aber regional geht nicht immer

Wann immer möglich, beziehen die Macis Küchenchefs ihre Ware von Bio-Höfen aus der Region rund um Leipzig, zum Beispiel alte Obst- und Gemüsesorten, Wildkräuter, Honig oder Produkte regionaler Manufakturen wie Senf, Öle oder Getränke. Schwieriger wird es bei ganz alltäglichen Produkten wie der Bio-Sahne. Zwar wird regional Bio-Milch erzeugt, es gibt aber keine Bio-Molkerei in der Nähe, die sie zu weiteren Bio-Milchprodukten verarbeitet. Die Bio-Sahne für das Macis kommt daher beispielsweise aus einer Bio-Molkerei in Hessen. „Wir wollen Bio aus der Region. Mit unserem hohen Bedarf sind wir interessante Partner für lokale Bio-Betriebe und hoffen, so bessere lokale Strukturen mit aufbauen zu können.“ Zu ihrem offiziellen Einstand als Biospitzenköche haben sie ein „brutal regionales“ Menü kreiert. Fast alle Zutaten, bis auf die Sahne, kommen aus einem Umkreis von 50 Kilometern. Kurze Transportwege, hochwertige Bio-Zutaten, Sortenvielfalt mit ungewöhnlichen „alten“ Bio-Gemüsen: Aktuell zeigen die frisch gekürten Biospitzenköche mit Haferwurz und Hanföl aus dem direkten Umland, was Leipzig für die nachhaltige Biospitzenküche zu bieten hat.

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:

Macis

Markgrafenstr. 10

04109 Leipzig

Telefon: (0)341 22287520

Email: restaurant@macis-leipzig.de

Website: <https://macis-leipzig.de/biorestaurant/>

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.

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