

## Pressemitteilung

### Bartholomä hat jetzt eine „BIOSpitzenköchin“

**Küchenchefin Renate Lieb vom HofGut Scheunenwirtin wird „BIOSpitzenköchin“. Die BIOSpitzenköche, eine Initiative im Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Ernährung (BÖLN), wächst mit ihrer neuen Kollegin von der schwäbischen Alb auf bundesweit 25 Mitglieder.**

*„Bio war klar. Punkt. Wenn ich für mich die besten Lebensmittel möchte, will ich das auch für meine Gäste. Und je mehr ich mich damit beschäftige, desto intensiver wird es auch. Ich will es zu 100 % machen. In meinem kleinen Tun hier habe ich die Chance, es ein bisschen besser zu machen.“* Renate Lieb, Küchenchefin & BIOSpitzenköchin

**Bartholomä/Bonn, 30. September 2021** - Seit September ist Küchenchefin Renate Lieb von der Scheunenwirtin in Bartholomä auch „BIOSpitzenköchin“. Als Initiative im Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) zeigen die bundesweit 25 Bio-Spitzenköchinnen und -köche in ihren Gourmet-Restaurants, Kochschulen und in der spezialisierten Gemeinschaftsverpflegung, wie nachhaltige Bio-Konzepte in der Gastronomie gelingen. „Renate Lieb beweist auf außergewöhnliche Weise, dass Bio als Bestandteil nachhaltiger Gastronomie erfolgreich umgesetzt werden kann. Mit ihrer Arbeit fördert sie nicht nur die ökologische und wirtschaftliche Wertschöpfung in ihrer Region auf der schwäbischen Alb, sondern auch ihre Einzigartigkeit und Attraktivität“. So begründet Elmar Seck von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) die Aufnahme der Küchenchefin von der schwäbischen Alb in die Initiative der Bio-Spitzenköche.

*„Das spontane Kochen, das liebe ich total. Mit dem was gerade da ist. Immer die Fantasie mitnehmen, die beflügelt dich. Wir sind nicht die Pinzettenküche, aber geschmacklich wollen wir überzeugen. Früher kamen die Leute trotz unserer Philosophie, heute kommen immer mehr wegen unserer Philosophie.“*

Renate Lieb, Küchenchefin & BIOSpitzenköchin

#### **Feurig, spontan und einzigartig: Renate Liebs Naturküche**

Erste Prämisse für die Aufnahme der neuen Bio-Spitzenköchin: Sie realisiert zu 100 Prozent Bio bei ihren Zutaten sowie ein bio-zertifiziertes gastronomisches Konzept. Entscheidender Prüfungsbaustein ist ein Besuch vor Ort: Renate Lieb überzeugte Elmar Seck von der BLE und Bio-Spitzenkoch Christopher Hinze Anfang September mit ihrem einzigartigen Küchenkonzept und ihren authentischen kulinarischen Ideen. Bio-Spitzenkoch Christopher Hinze fasst zusammen: „Bei Scheunenwirtin Renate Lieb zieht sich die Linie der Nachhaltigkeit von der regionalen, handwerklichen und kreativen Küche mit legendärem Holzofen-Konzept bis zum Housekeeping. Die Natur schreibt die Speisekarte: Gemüse, Kräuter und Blüten werden in den eigenen,

Demeter zertifizierten Gärten frisch für die Küche geerntet und von Wurzel bis zum Blatt verarbeitet. Gleiches gilt für die Verwertung „From Nose To Tail“ beim Tier.“ Und die neue BIOSpitzenköchin? Freut sich: „Ich bin echt stolz. Es bedeutet für mich, noch mehr Leute wissen zu lassen, wie wichtig Nachhaltigkeit ist und dass man Nachhaltigkeit auch in so einem Haus wie bei uns mit einer gewissen Größe immer und immer auf den Teller bringen kann. Ich möchte die Menschen an die Hand nehmen und überzeugen mit gutem Geschmack.“

### **Nachhaltig - auch über den eigenen Betrieb hinaus**

Renate Liebs Bio-Konzept wirkt über den Restaurantbetrieb hinaus. So unterstützt die neue Bio-Spitzenköchin gemeinsam mit ihren nahezu ausschließlich regionalen Bio-Lieferantinnen und Lieferanten die regionale Infrastruktur, schafft Arbeitsplätze und fördert den Ausbau des ökologischen Landbaus. Bio-Produkte bezieht die Scheunenwirtin aus einem Umkreis von maximal 50 Kilometern. Beliefert wird ihr Bio-Restaurant beispielsweise von Bio-Betrieben wie dem Demeterhof Vogel aus Welzheim-Eberhardsweiler, Biolandhof Mack aus Steinheim am Albuch und dem Biolandbetrieb der Familie Waizmann aus Mohrenstetten.

### **Kontakt**

Elmar Seck

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Geschäftsstelle Bundesprogramm  
Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN)

Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

Tel.: +49 (0) 22 8 99 68 45 - 2926

E-Mail: [elmar.seck@ble.de](mailto:elmar.seck@ble.de)

### **Renate Lieb, Die Scheunenwirtin, HofGut**

Helmut-Ginzkey-Weg 10, 73566 Bartholomä

Telefon 017173 - 31522 20

Website: [www.scheunenwirtin.de](http://www.scheunenwirtin.de)

Instagram: [@scheunenwirtin](https://www.instagram.com/scheunenwirtin)

### **Die BIOSpitzenköche**

Die Vereinigung der BIOSpitzenköche ist 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. Viele der BIOSpitzenköche sind mehrfach ausgezeichnet (z.B. Gault&Millau, Michelin „Grüner Stern“) organisiert und engagiert in Bio-Anbauverbänden und Initiativen wie Green Chefs, Slow Food und weiteren.

# BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft

*Bio*  
SPITZENKÖCHE  
kochen. genießen. bewahren.

- Ihr Blog: [www.biospitzenkoeche-blog.de](http://www.biospitzenkoeche-blog.de)
- Auf Instagram: @biospitzenkoeche & Facebook: @BIOSpitzenkoeche
- Ihre Website: [www.bio-spitzenkoeche.de](http://www.bio-spitzenkoeche.de)
- Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN): [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de) und [www.bundesprogramm.de](http://www.bundesprogramm.de)

---

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 des ökologischen Anbaus bis 2030 auf 20 Prozent zu erhöhen.

Mehr zu den BIOSpitzenköchen gibt es auf: [www.biospitzenkoeche-blog.de](http://www.biospitzenkoeche-blog.de) oder [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)