

Pressemitteilung

„Wenn dir was an unserer Zukunft liegt, mach es bitte!“

Grüne Michelin-Sterne für sechs „BIOSpitzenköche“

Bonn, 10. März 2022 - Sechs Mitglieder der „BIOSpitzenköche“, einer Initiative im Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN), werden 2022 mit einem „Grünen Michelin Stern“ ausgezeichnet. Die Restaurantchefs Sebastian Junge im „Wolfs Junge“ in Hamburg, Simon Tress mit den Restaurants „Rose“ und 1950 in Hayingen-Ehestetten, Andrea und Marcello Gallotti im „erasmus“ in Karlsruhe halten im dritten Jahr in Folge ihren Grünen Stern. Zum ersten Mal bekommt das vegetarische Restaurant „Lockstein 1“ im „Biohotel Kurz“ von Christl und Gabriele Kurz in Berchtesgaden den Grünen Stern. Grüne Sterne zeichnen vorbildliche, alternative gastronomische Modelle aus, die ein kulinarisches Erlebnis auf höchstem Niveau mit Umweltbewusstsein kombinieren (Guide Michelin, 2022). „Die Bio-Spitzenköche stehen für gastronomische Konzepte, in deren Mittelpunkt ein verantwortungsvoller Umgang mit Menschen, Tieren, Natur und Umwelt steht. Diese Überzeugung übersetzen sie in moderne, persönliche Spitzengastronomie, mit der sie auch Vorbild sein wollen“, so Elmar Seck vom BÖLN.

Nachhaltige Konzepte bis ins Detail

Für ihre nachhaltige Gourmetküche setzen die sechs Bio-Spitzenköchinnen und -köche auf nahezu 100 Prozent zertifizierte Bio-Zutaten. Sebastian Junge vom „Wolfs Junge“ in Hamburg: „Bio ist für mich zwingende Voraussetzung für ein nachhaltiges Restaurantkonzept. So ist ein gewisses Maß an Kontrolle und Transparenz auch für den Gast gegeben.“ Auch für Andrea und Marcello Gallotti vom „erasmus“ in Karlsruhe gehören Nachhaltigkeit und Bio zusammen: „Die Bio-Bewegung bringt seit Generationen Pionierinnen und Pioniere im Nachhaltigkeitsbereich hervor. Diese Erfahrungswerte kann die Gastronomie nutzen und für sich weiterentwickeln.“

Die ausgezeichneten Bio-Restaurants setzen Nachhaltigkeit bis ins Detail um. Ihre Zutaten kommen überwiegend von Bio-Betrieben aus ihrer Region, zu denen sie enge Beziehungen pflegen. Kurze Transportwege, saisonale Produkte, zum Teil nach Bio-Standards selbst angebaut, die ressourcenschonende Verwendung von Verpackungen und Energie sowie faire Herstellungs- und Arbeitsbedingungen kommen hinzu. Wichtig ist den Küchenchefinnen und -chefs außerdem die wertschätzende Verwendung nahezu aller Bestandteile von Tier und Pflanze und der Schutz biologischer Vielfalt. So kommen zum Beispiel alte Tierrassen und Gemüsesorten zum Einsatz, die von Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern kultiviert werden. „Eine nachhaltige Zukunft ist für uns unmittelbar mit einer ökologischen Landwirtschaft verbunden“, erklärt Sebastian Junge.

Motivieren „Grüne Sterne“ zu mehr nachhaltigen Restaurantkonzepten?

Vom Allgäu bis an die Elbe: Bundesweit gibt es 25 Bio-Spitzenköchinnen und -köche. Die Bio-Küchenprofis hoffen, dass die „Grünen Sterne“ weitere Kolleginnen und Kollegen in der Gastronomie zu nachhaltigen Konzepten motivieren. Christl und Gabi Kurz sind seit Gründung der Initiative dabei: „Unser Betrieb hält seit Jahrzehnten eine Nische besetzt, deren Wertschätzung in den letzten Jahren nicht nur national, sondern auch international immens gewachsen ist. Uns freut besonders, dass der Guide Michelin mit den Grünen Sternen ein sehr positives Zeichen und Ansporn für alle setzt, sich dem Thema Nachhaltigkeit mehr zu widmen“. Andrea Gallotti vom „erasmus“ in Karlsruhe: „Wir stellen fest, dass unsere Gäste die Auszeichnung anerkennen und als hilfreiches Instrument wertschätzen, um zeitgemäß essen zu gehen“. Allerdings, so Sebastian Junge in Hamburg: „Nicht grüne Sterne, sondern Menschen machen nachhaltige Restaurantkonzepte. Der Grüne Stern kann für nachhaltig wirtschaftende Betriebe ein tolles Vermarktungs-Tool und so ein Anreiz sein. Nicht gleich setzen sollte man ihn aber mit einer Zertifizierung oder als Garant für konsequent nachhaltiges Handeln“. Sein Appell an Kolleginnen und Kollegen, die über eine Umstellung nachdenken: „Wenn dir was an unserer Zukunft liegt, mach es bitte.“ Einen Tipp dafür gibt es von Andrea und Marcello Gallotti: „Wir raten interessierten Kolleginnen und Kollegen die Bio-Verbände und die Slow Food Chef Alliance zu kontaktieren. Hier finden sie Vorreiter jeder Gastronomieart, die gerne Erfahrungen weitergeben und Hilfestellung leisten.“

Mehr Informationen:

Ihr Blog: www.biospitzenkoeche-blog.de

Auf Instagram: @biospitzenkoeche & Facebook: @BIOSpitzenkoeche,

Ihre Website: www.bio-spitzenkoeche.de

Im Video-Portrait: [Sebastian Junge](#) : [Marcello Gallotti](#) : [Andrea Gallotti](#)

Kontakt

Elmar Seck, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

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

Fax: +49 (0) 30 1810 6845 - 2907

E-Mail: elmar.seck@ble.de

De-Mail: boeln@ble.de-mail.de

Pressekontakt:

Sabine Jörg, Telefon: 02232 / 7699796

Bettina Stein Telefon: 0228 / 94375567

Presseteam der BIOSpitzenköche im Auftrag des BÖLN

info@biospitzenkoeche-blog.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 30 Prozent zu erhöhen. Mehr Informationen: www.oekolandbau.de und www.bundesprogramm.de