

Tag der nachhaltigen Gastronomie

Unsere BIOSpitzenköchinnen und -köche

Andrea & Marcello Gallotti

Gehobene Gastronomie



„Ganzheitliche Nachhaltigkeit erreichen wir durch ein stetiges Abwägen. Und durch ein stetiges Neuentdecken von besseren Optionen. Nachhaltigkeit anzustreben heißt, sich immer weiterzuentwickeln.“

- Gründer und Inhaber des Restaurant erasmus, Karlsruhe
- Deutschlands erstes Bio Fine-Dining Restaurant und Feinkostladen
- Absolventen der Universität der Gastronomischen Wissenschaften im italienischen Pollenzo
- Streben in ihrem Restaurant größtmögliche gastronomische Nachhaltigkeit an
- setzen auf erstklassiges Handwerk und traditionelle Herstellungsmethoden
- Ziel: die individuellen Wünsche der Gäste nach einer schönen Zeit, nach Entspannung und Genuss auf hohem kulinarischem Niveau mit den gesellschaftlichen Herausforderungen für eine - im Sinne der Nachhaltigkeit- bessere Zukunft unter einen Hut zu bekommen
- Mitglied der Slow Food Chef Alliance, Bioland Gold Partner, Grüner Michelin Stern seit 2020
- BIOSpitzenköche seit 2018

„Ganzheitlich wird's für uns, wenn ökologische, soziale und kulturelle Aspekte miteinander vereint sind: Wenn also ein Produkt für die gastronomische Identität einer Region steht, deren kulturelle Seele quasi zusammenhält und eine geschmackliche Einzigartigkeit in sich trägt. Gleichzeitig garantiert seine Biozertifizierung den höchstmöglichen gesetzlichen Umweltschutzstandard. Das heißt für uns allerdings nicht immer regional!“

„Bio ist für uns das einzig denkbare und zukunftsweisende Fundament, auf dem wir unser Qualitätskonzept aufbauen können.“

„Wenn eine Zutat durch ihren Geschmack überzeugt, ist sie für uns noch lange nicht gut. Sie muss einen Mehrwert für die Gesellschaft liefern, um für uns als nachhaltig bewertet zu werden.“

„Wir sind BIOSpitzenköche, weil wir zu einer besseren Zukunft beitragen wollen. Uns geht es um Herkunft und Handwerk. Wir Gastronomen müssen wieder zu Experten echter Lebensmittelqualität werden.“

Kontakt:

Andrea und Marcello Gallotti
Restaurant erasmus, Nürnberger Str. 1, 76199 Karlsruhe
Telefon: 07 21 / 40 24 23 91

Mayoori Buchhalter

Ernährungsbildung für Verbraucherinnen und Verbraucher / Weiterbildungen für Profiköche



„Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer unserer Aus- und Weiterbildungen lernen nicht nur wie sie vegan kochen, sie lernen in der Ausbildung einen umfassend nachhaltigen Lebensstil. Von mir bekommen die Kunden nicht nur Rezepte, sondern Handwerkszeug.“

- Gründerin und Geschäftsführerin der BioGourmetClub Kochschule & Event GmbH und deren Akademie Köln, Dozentin sowie Autorin mehrerer Kochbücher
- Leitet seit über 25 Jahren Kochkurse und Weiterbildungen
- Schwerpunkt: vegane, ausgewogene Küche mit Zutaten, immer Bio und immer so nachhaltig wie möglich
- Spezielles Interesse: 5-Elemente-Küche nach der Traditionell Chinesischen Medizin
- Hat bei allem was sie tut, Nachhaltigkeit und die gesundheitliche Wirkung im Fokus
- Studierte Medizinerin
- Ihre Philosophie: Mit einfachen Mitteln gute Dinge erreichen
- Ziel: Menschen motivieren, selbst zu kochen, mit Bio, nachhaltig und gesund
- Engagiert: Green Table, Regionalwert AG, dasselbe in grün – Verband der nachhaltigen Unternehmen, lokale Obdachlosenhilfe
- BIOSpitzenköchin seit 2012

"Ich möchte vermitteln, wie leicht es ist, täglich Bio zu kochen!"

„Lebensmittel regional und saisonal einzukaufen, heißt erstmal mehr Aufwand. Man muss mit regionalen Betrieben und Bauernhöfen Kontakt aufnehmen, auch mal hinfahren. Was man davon hat, sind persönliche Beziehungen. Das macht Spaß und ist mehr erfüllend. Man kann seine Bauern dann auch mal bitten, was Besonderes anzubauen, das man dann gut verkaufen kann. Kunden mögen es, wenn die Köchin oder der Koch diejenigen kennt, die die Möhren anbauen.“

„Regionalität und Saisonalität heißt für uns auch fermentieren, einmachen und einkochen. Wir fermentieren Blätter und Stiele von Kohlrabi, Schalen von Rote Bete oder gerettetes Gemüse, kochen aus Schalen und Gemüseresten unsere eigene Gemüsebrühe und kochen Gemüsesuppen und machen sie in Gläser ein. Alles wird verwertet.“

„Ich bin BIOSpitzenköchin, weil es mir ein wichtiges Anliegen ist, dass Menschen mehr kochen – und zwar Bio und nachhaltig.“

Kontakt:

Mayoori Buchhalter

BioGourmetClub Kochschule & Event GmbH, Venloer Straße 59, 50672 Köln

Telefon: 02 21 / 99 88 99 67

Ottmar Pohl-Hoffbauer

Gemeinschaftsverpflegung: Kita



„Ernährungsbildung und eine ausgewogene Versorgung der Kinder liegen mir am Herzen. Wir verabschieden mit den Kindern gemeinsam das Gemüse nach der Saison und empfangen es dann wieder.“

- Küchenchef und Bio-Koch der Kindertagesstätte "am Alex", Mahalo gGmbH, Berlin
- Kocht biologisches, vegetarisches und saisonales Essen für 100 Kinder im Alter von 1 bis 6 Jahren
- Ziel: Ernährungsbildung, ausgewogene Versorgung der Kinder
- Fokus: engmaschige Lieferketten und darauf achten, dass man nichts wegwirft
- Verfügt über langjährige Kontakte zu Erzeugern im Berliner Umland, hat sich ein Netzwerk aufgebaut.
- Mitglied Slowfood Chef Alliance
- BIOSpitzenkoch seit 2018

„Durch die Entscheidung zur vegetarischen Küche erkennen wir die Vielfalt unserer Familien an und verhindern, dass Kinder auf Grund politischer, kultureller, religiöser oder sozialer Zugehörigkeit Ausgrenzung erfahren. Es wird wirklich ALLES verwertet. So werden beispielsweise die Strunke vom Brokkoli fermentiert, Restgemüse zu Suppe verarbeitet oder aus den Schalen und Stängeln Brühe gekocht. Krummes Gemüse wird günstiger angeboten.“

„Die drei Säulen meiner Bio-Küche sind Nachhaltigkeit, Transparenz und Handwerk. Regional, saisonal, biologisch. Bio ist für mich keine Frage, sondern meine Antwort.“

„Ein gutes Essen bedeutet für mich frisch gekochtes, richtiges Essen mit fair gehandelten Bio-Lebensmitteln.“

„Ich bin BIOSpitzenkoch, weil Ich zeigen will, dass der Weg zur biologisch-nachhaltigen Küche nicht schwer und für die Zukunft unumgänglich ist.“

Kontakt:

Ottmar Pohl-Hoffbauer

Kita Mahalo gGmbH, Alex-Wedding-Str. 3, 10178 Berlin

Telefon: 0 30 / 40 04 20 20