

## Pressemitteilung

# Mehr Frauen in die Küchen

## Weltfrauentag: Als Profiköchin Gesellschaft gestalten

**Bonn, 6. März 2023** – Wie Frauen die Welt verändern? In der Küche! So jedenfalls lautet die Empfehlung der Gastronominnen der Initiative „Die Bio-Spitzenköche“. Jungen Frauen, die sich für gesellschaftliche, soziale und ökologische Themen engagieren, raten sie zum Weltfrauentag am 8. März zu einer Karriere in der Gastronomie – zum Beispiel als Profiköchin. *„Gastronominnen haben viele Hebel, in ihrem Umfeld und in der Gesellschaft Veränderung zu bewirken. Sie entscheiden beispielsweise über faire Liefer- und Arbeitsbedingungen und weitere Aspekte nachhaltiger gastronomischer Konzepte. So erreichen sie viele Menschen und leisten einen wichtigen Beitrag für die Gesellschaft“*, erklärt Bio-Spitzenköchin Andrea Gallotti. Mit ihrem Ehemann Marcello Gallotti führt sie das seit 2020 mit einem grünen Michelin-Stern ausgezeichnete Bio-Fine-Dining Restaurant „*erasmus*“ in Karlsruhe. Sie ist außerdem Sprecherin für Nachhaltigkeitsthemen bei Branchenveranstaltungen, Jurymitglied des aktuellen Metro-Nachhaltigkeitspreis und Mutter von zwei Kindern. Allerdings: Das Berufsbild der Profiköchin scheint aktuell nicht sonderlich attraktiv. Von insgesamt 15.141 war 2021 nur jeder fünfte Vertrag zur Kochausbildung von einer Frau unterschrieben (3.280 Verträge/22 Prozent, DIHK, Ausbildungsstatistik 2021). Ein Trend, der sich auch schon vor der Corona-Pandemie deutlich abgezeichnet hat. Das wollen die Bio-Spitzenköchinnen ändern.

## Veränderung ist Frauensache: auch in der Gastronomie

Die Gastronomie kann einen wichtigen Beitrag zu einer nachhaltigeren Lebensweise leisten. Gewinnt sie so auch mehr junge Frauen für die Profiküche? Dort werden gute Fachkräfte dringend gesucht. *„Zu uns kommen nahezu 100 Prozent Frauen. Oft aus tierethischen Beweggründen und weil sie mit pflanzenbasierter Küche zu mehr Klima-, Tier- und Umweltschutz beitragen wollen. Sie wollen Veränderung, da müssen gastronomische Betriebe mitziehen. Das macht sie attraktiv für junge Köchinnen“*, berichtet Bio-Spitzenköchin Mayoori Buchhalter. Die Inhaberin der Biogourmetclub-Akademie in Köln bildet gemeinsam mit der IHK jedes Jahr bundesweit rund 60 angehende Restaurantfachleute, Profiköchinnen und -köche in der veganen Bio-Gourmetküche weiter. Andrea Gallotti ergänzt: *„Wir brauchen Frauen in der Profiküche. Sie sind naturbegabte Gestalterinnen und Botschafterinnen für mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie und den Wandel unseres Ernährungssystems.“* Jungen Frauen, die an einer Ausbildung in der nachhaltigen Gastronomie interessiert sind, raten die beiden Profiköchinnen: *„Achtet bei einem Ausbildungsbetrieb zum Beispiel auf eine Bio-Zertifizierung oder die Mitgliedschaft in einem Bio-Anbauverband. Schaut bei regionalen Netzwerken wie den Ernährungsräten oder Bio-Städten. Fragt beim Bio-Laden oder Bio-Hof, ob sie Restaurants, Mensen oder Kantinen beliefern. Oder im Netzwerk der Bio-Spitzenköchinnen und -köche, von denen einige auch ausbilden.“*

## Die BIOSpitzenköchinnen und -köche: zum Hintergrund

Die bundesweit 24 BIOSpitzenköchinnen und -köche kochen in ihren Restaurants, den von ihnen geleiteten Großküchen in Kitas oder Spezialkliniken, ihren Kochschulen, Beratungs- oder Cateringunternehmen nahezu ausschließlich mit Bio-Lebensmitteln. Ihre Restaurants sind zum Teil mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem „Grünen Michelin Stern“. In ihren Unternehmen setzen sie darüber hinaus viele weitere Maßnahmen nachhaltiger Betriebsführung um. Mehr über die „BIOSpitzenköche“ finden Sie [hier](#).

„Die BIOSpitzenköche“ sind Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL), 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](http://www.oekolandbau.de) und [www.bundesprogramm.de](http://www.bundesprogramm.de)

Presseinformationen der BIOSpitzenköche finden Sie unter: <https://biospitzenkoeche-blog.de/presse/>  
Pressefoto/Bildinformationen siehe unten.

## Weiterführende Links & Informationen

### Netzwerk der BIOSpitzenköche:

- Blog der BIOSpitzenköche: [www.biospitzenkoeche-blog.de](http://www.biospitzenkoeche-blog.de)
- Website: [www.bio-spitzenkoeche.de](http://www.bio-spitzenkoeche.de).
- Instagram & Facebook: [@biospitzenkoeche](#)/[@BIOSpitzenkoeche](#)

### Informationsportal oekolandbau.de:

- Informationen zur Außer-Haus-Verpflegung: Bildung und Beratung, Praxisbeispiele und mehr

### Kontakt

Elmar Seck, Bundesanstalt für Landwirtschaft  
und Ernährung (BLE)  
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)

### Pressekontakt:

Presseteam der BIOSpitzenköche i. A. BÖL  
Sabine Jörg, Telefon: 02232 / 7699796  
Bettina Stein Telefon: 0228 / 94375567  
[sabine.joerg@feingruen.de](mailto:sabine.joerg@feingruen.de),  
[bstein@kinzelstein.de](mailto:bstein@kinzelstein.de)  
[info@biospitzenkoeche-blog.de](mailto:info@biospitzenkoeche-blog.de)

### Fotos:

- **Mayoori Buchhalter**, Foto Marcus Gloger, Copyright BLE
- **Andrea Gallotti**, Foto Joshua Kaiss, Copyright erasmus