

Von Berlin bis zum Bodensee



BioSpitzenkoch-Kollege Stefan Walch (links) und Elmar Seck von der BLE (rechts) überreichen dem neuen BioSpitzenkoch-Duo Andrea und Marcello Gallotti ihre BioSpitzenkoch-Jacken / Foto:

BLE

Die Vereinigung der BioSpitzenköche wächst weiter: Seit Mai bereichern vier neue Köche aus Berlin, Karlsruhe und Überlingen am Bodensee die Bundesinitiative mit ihrem Können, Wissen und Einsatz für Biolebensmittel.

Die nun 20 Mitglieder der Vereinigung kochen in ihren Betrieben auf hohem Niveau mit Bioprodukten, bevorzugt aus der Region. Vom Sterne-Restaurant über Unternehmenskantinen bis hin zur Klinikküche: Deutschlands BioSpitzenköche decken das gesamte Spektrum der Außer-Haus-Verpflegung ab.

Elmar Seck, Referent im Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) mit Geschäftsstelle in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), und BioSpitzenkoch-Kollegen haben sich vor Ort von der Qualität der Arbeit der neuen Mitglieder überzeugt und sie offiziell in die Vereinigung aufgenommen. „BioSpitzenköche sind Pioniere der nachhaltigen Küche mit höchsten Qualitätsansprüchen“, sagt Elmar Seck. „Die neuen BioSpitzenköchinnen und -köche erfüllen diese Vorreiterrolle konsequent. Sie motivieren Menschen zu einem genussvollen und bewussten Umgang mit Lebensmitteln.“

Der südlichste Neuzugang stammt aus Überlingen am Bodensee: Hardy Lang, Küchenleiter der seit 2005 biozertifizierten Kurpark-Klinik, beweist: Kliniken können ihre Küche vollständig auf Bio- und Vollwert-Lebensmittel aus der Region umstellen und gleichzeitig flexibel auf die Ernährungsbedürfnisse ihrer Patienten eingehen. „Ich zeige unseren Patienten, dass gesunde Ernährung und Bio zusammengehören“, sagt der diätetisch

geschulte Koch und ausgebildete Vollwertkoch.

Der neue BioSpitzenkoch aus Berlin, Ottmar Pohl-Hoffbauer, demonstriert: In Berlin ist es einfach, als Gastronom auf hohem Niveau mit Biolebensmitteln aus der Region zu kochen. Der Küchenchef des Restaurants Scent im Cosmo Hotel Berlin Mitte bezieht seine Zutaten von Produzenten aus der Hauptstadt, aus Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern ? zu 100 Prozent Bio. Das Slow-Food-Mitglied steht mit seinen Lieferanten im direkten Kontakt. ?Die Bauern geben durch, was sie geerntet oder geschlachtet haben, und danach richte ich meinen Speiseplan aus?, sagt er. Er wisse, von welcher Kuh die Milch stammt und wie alt das Rind war, das er kauft ? wie es gelebt hat und wie es geschlachtet wurde.

Das frisch gekürte BioSpitzenkoch-Duo Andrea und Marcello Gallotti setzt die Nachhaltigkeits- und Slow-Food-Philosophie im Restaurant Erasmus mit angeschlossenem Feinkostladen in Karlsruhe um: Die Lebensmittel kommen zum größten Teil aus der Region und sind biozertifiziert. Aus ökologisch hergestellten Grundprodukten stelle das Ehepaar alles selbst her. ?Wir Gastronomen müssen wieder zu Experten echter Lebensmittelqualität werden?, sagt Andrea Gallotti. ?Traditionelle Herstellungsmethoden, die Züchtung und der Schutz alter Tierrassen und ein enger Kontakt zu den Produzenten sind uns wichtig.? Elmar Seck freut sich, dass die vier neuen Mitglieder eng mit regionalen Bioerzeugern und -verarbeitern kooperieren: ?Davon profitieren nicht nur die Gäste, sondern auch die ökologische Landwirtschaft.?