

BIOSpitzenköche – unser Angebot

BIOSpitzenköche kontaktieren
unter: Tel. 02 28 . 9 85 85 – 45
bio-spitzenkoeche@tippingpoints.de

Überall dort, wo Menschen zum Essen zusammenkommen, sind die **BIOSpitzenköche** im Einsatz. Sie sind Botschafter für die Vielfalt und den guten Geschmack von Bioprodukten. Sie wollen viele Menschen von einer nachhaltigen Ernährungsweise und der Qualität von Biolebensmitteln überzeugen.

Sie können die BIOSpitzenköche buchen für:

- Kindergärten und Schulen
- Feste, Messen und Bio-Catering
- Restaurants und Hotels
- Kochschulen und Events



Appetit bekommen?

Die BIOSpitzenköche stehen deutschlandweit für Kochauftritte, die Kreation neuer Rezeptideen und Interviews zur Verfügung. Sprechen Sie uns an!

Kontakt

BIOSpitzenköche
tippingpoints GmbH
Weiherstraße 38
53111 Bonn
Tel.: 02 28 . 9 85 85 – 45
bio-spitzenkoeche@tippingpoints.de

www.bio-spitzenkoeche.de

Impressum

Geschäftsstelle „Bundesprogramm
Ökologischer Landbau und andere
Formen nachhaltiger Landwirtschaft“
in der Bundesanstalt für Landwirt-
schaft und Ernährung (BLE)
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

Initiiert durch das Bundes-
ministerium für Ernährung und
Landwirtschaft (BMEL)
Bilder: Copyright BLE, Bonn
© stockyimages – Fotolia.com



Bio
Spitzenköche
Kochen. Genießen. Bewahren.

bio-spitzenkoeche.de





BIOSpitzenköche – worum es geht

Spaß am Kochen, raffinierte Rezepte und überraschende Geschmackserlebnisse – was die Köchinnen und Köche der Vereinigung aus Biozutaten kreieren, ist auf Gourmetniveau und einfach spitze. Die Gründe, aus denen sie sich der Bioküche verschrieben haben, sind so vielfältig wie ihre Lebensläufe.

Beispielsweise war Bernd Trum in seinem ersten Beruf Animator, bevor er begann, sich für gesunde Ernährung zu interessieren. Heute arbeitet er als Koch und Chef von zwei Unternehmen daran, Köche im In- und Ausland für die Bioküche zu begeistern.

Mayoori Buchhalter studierte erst Medizin, bevor sie eine Bio-Kochschule und -Akademie gründete. Heute begeistert sie in zahlreichen Koch- und Ausbildungskursen Menschen für das Kochen mit Biolebensmitteln.

Spitzenkoch Konrad Geiger hat auf dem Kreuzfahrtschiff „MS Europa“ gekocht und Alfred Fahr stand schon in Südafrika für Nelson Mandela am Herd.

Sie alle verbindet die Leidenschaft für eine gesunde Ernährung mit Genuss – aus den besten Zutaten, die die Natur zu bieten hat.

Seit 2003 ist der ständig wachsende Kreis der **BIOSpitzenköche** Teil des „Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft“, initiiert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Kochen. Genießen. Bewahren.

„Wir, die **BIOSpitzenköche**, kreieren Geschmackserlebnisse auf hohem Niveau. Unser Ziel ist es, Lebensfreude und Genuss mit ganzheitlichem Wohlbefinden und einer verantwortungsbewussten Lebensweise in Einklang zu bringen.

Dafür setzen wir unsere Kunst und unser Können als Bioköchinnen und -köche ein. Wir wollen zu einem nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln motivieren.

Als Pioniere einer modernen, genussvollen und nachhaltigen Küche wählen wir alle Lebensmittel mit Bedacht aus: Sie stammen aus der ökologischen Landwirtschaft.

Wir bevorzugen saisonale, regionale und fair gehandelte Lebens- und Genussmittel. Wir unterstützen die nachhaltige Landwirtschaft und die schonende Lebensmittelherstellung und -verarbeitung.“