

Kochen. Genießen. Erleben.

Die moderne Bio-Küche bietet Genuss und pure Lebensfreude. Um den frischen und natürlichen Geschmack für jeden erlebbar zu machen, haben sich Profiköche zu einer außergewöhnlichen Kochvereinigung zusammengeschlossen: Die BIOSpitzenköche stehen für eine Küche, die zum Wohlfühlen geschaffen ist. Mit Spaß und Leidenschaft zaubern sie Gourmetspeisen, die einfach spitze sind und die Sinne verführen.



*Radiccio,
Lollo Bianco
und Löwenzahn
an gebackenem
Ziegenkäse: Die perfekte Mischung, um fit und gesund zu bleiben!*

Appetit bekommen?

Die deutschlandweit einzigartige Kochvereinigung wurde im Januar 2003 mit der Unterstützung des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft ins Leben gerufen.

Seitdem stehen die BIOSpitzenköche für Kochauftritte, Kreation neuer Rezeptideen und Interviews gerne zur Verfügung.

Sprechen Sie uns an!

Kontakt

Pleon Kohtes Klewes GmbH
Stefanie Fulda
Kaiserstr. 33
53113 Bonn
Tel.: 02 28/9 15 14-1 74
oekolandbau@pleon.com

Impressum

Geschäftsstelle Bundesprogramm
Ökologischer Landbau in der
Bundesanstalt für Landwirtschaft
und Ernährung (BLE)
Deichmannsau 29
53179 Bonn



Initiiert durch das Bundesministerium
für Verbraucherschutz, Ernährung und
Landwirtschaft

Bilder: © BLE

Bio 
Spitzenköche
Kochen. Genießen. Erleben.

Bio 
Spitzenköche



Naturgenuss, der die Sinne verführt

Ihr Credo lautet „Bio mit allen Sinnen genießen“ und ihre Spezialität ist der naturreine Genuss. Die BIOSpitzenköche kreieren unwiderstehliche Gaumenfreuden auf höchstem Niveau und garantieren eine raffinierte und gesunde Küche, deren Zutaten überwiegend aus rein ökologischem Anbau stammen.

Mit Bio erleben, was „spitze“ ist

Die BIOSpitzenköche stehen für eine hochwertige Gastronomie. Viele von ihnen waren bereits in Sterne-Restaurants tätig, bevor sie sich mit ganzem Herzen der Bio-Küche verschrieben haben. Heute zaubern die meisten von ihnen in eigenen Restaurants und Betrieben ihre kulinarischen Köstlichkeiten.

BIOSpitzenköche – wie erfährt man mehr?

Bio liegt im Trend. Immer mehr Menschen, die eine gesunde Ernährung bevorzugen, wissen Produkte aus ökologischem Anbau zu schätzen.

Wellness für die Sinne

Natürlicher Genuss



*Butterzarte
Schweinefilets auf
Honigmöhren –
frisch vom Biohof!*

Auf Messen und Ausstellungen sowie bei öffentlichen und privaten Veranstaltungen begeistern die Profis ihre Zuschauer mit unterhaltsamen Kochshows. Hier erleben die Gäste, warum die BIOSpitzenköche „spitze“ sind: Denn sie verbinden eine gesunde Ernährung mit einem fantastischen Genuss aus dem Besten, was die Natur zu bieten hat.

Denn die Bio-Küche ist Wellness für die Sinne. Sie bietet eine vollwertige und anregende Ernährung für alle, die ihrem Körper etwas Gutes tun wollen und sich von dem verlockend frischen Geschmack überzeugen möchten.

Auf der Internetseite www.bio-spitzenkoeche.de stehen raffinierte Gerichte aus Bio-Zutaten, die lecker schmecken und einfach nachzukochen sind. Darüber hinaus geben kurze Lebensläufe und der Veranstaltungskalender weitere Informationen über die BIOSpitzenköche und ihre Kochshows.

Bio bietet ein absolutes Lebensgefühl, das sich im natürlichen und echten Geschmack der Gerichte zeigt: Vom delikaten Auberginentörtchen mit Tomaten-Karotten-Creme über zartes Schweinefilet im Gemüsemantel mit würziger Schaumsoße bis zur erfrischenden Joghurtmousse mit köstlichen Apfelscheiben bietet die moderne Bio-Küche alles, was das Genießerherz begehrt.



*Lecker und süß: Kühles
Erdbeer- und Limetten-
sorbet mit frischen
Früchten für ein pures
Geschmackserlebnis!*

*Klein geschnittene
Rhabarberstücke mit
frischer Minze und cre-
migen Schafsjoghurt-
bällchen: Ein echter
Gaumenschmaus!*

