

## 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.



*Radicchio,  
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

fairkehr Agentur GmbH  
Kathrin Voskuhl  
Niebuhrstraße 16 b  
53113 Bonn  
Tel.: 02 28 / 985 85 - 44  
kathrin.voskuhl@fairkehr.de

### Impressum

Geschäftsstelle Bundesprogramm  
Ökologischer Landbau und andere Formen  
nachhaltiger Landwirtschaft in der  
Bundesanstalt für Landwirtschaft  
und Ernährung (BLE)  
Deichmannsaue 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

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](http://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.

## Natürlicher Genuss



*Butterzarte  
Schweinefilets auf  
Honigmöhren –  
frisch vom Biohof!*

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!*

