BIOLAND, den 12.05.2024

"Nein zu Paprika im Winter"

Wie entsteht die Speisekarte in einem Bio-Restaurant? Was wird dort neben der Verwendung von saisonalen und regionalen Bio-Zutaten noch fürs Klima getan? Und wie läuft eine Bio-Kontrolle überhaupt ab? Sebastian Junge von "Wolfs Junge" aus Hamburg erzählt's im Video und verrät, wie er seinem Idealismus in Sachen Nachhaltigkeit als Unternehmer gerecht wird.

Sollte dir das Video nicht angezeigt werden, gelangst du hier direkt zu dem Video auf YouTube. Jeden Tag leisten unsere Bioland-Gastronomie-Partner mit Leidenschaft, Überzeugung und Gastfreundschaft einen aktiven Beitrag für die Gastronomie und Landwirtschaft der Zukunft! Gemeinsam haben sie in einer Charta die wichtigsten 33 sinnbildlichen Zutaten aus den Bereichen Genuss, Handwerk und Verantwortung festgelegt. Dazu zählen zum Beispiel: Regionale & saisonale Bio-Produkte Ökologische Weine und Getränke Hochwertige Zutaten ohne bedenkliche Rückstände Sinneserlebnisse & Geschmacksvielfalt ressourcenschonende & klimafreundliche Herangehensweise Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung und Verpackungsmüll Transparenz durch jährliche Bio-Kontrolle der Gaststätte Auskömmliche Preise für Lieferanten Frische, schonende und kreative Verarbeitung Keine Zusatzstoffe & künstliche Geschmacksverstärker Verarbeitung des ganzen Tieres & Gemüses