BIOLAND, den 11.05.2024

# "Bei uns ist Bio ist das Normale"

Kerstin Hintz vereint auf ihrem Biohof Ottilie bei Hamburg Gastronomie, Hofladen und eine kleine Bio-Feinkost-Manufaktur. Kreativ vermeidet sie Müll, Aromen und Zusatzstoffe braucht sie nicht und zeigt ihren Gästen gerne, wo die Zutaten auf ihren Tellern wachsen. Wie sich Kerstin sonst noch für die nächsten Generationen einsetzt, erklärt sie im Video.

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