

Pressemitteilung

Wettbewerb für Profiköche: Bio-Toque 2014

Die besten Bio-Köche stehen fest. Herzlichen Glückwunsch an die Gewinnerteams aus Berlin und Kranzberg (Oberbayern)!

Beim Finale des „Bio-Toque 2014“-Wettbewerb gewinnt das Kochteam Maria Jäger und Timo Mäurer vom Hotel Dormero Brandenburger Hof aus Berlin. Den „Bio-Toque Veggie 2014“ gewinnt das Kochteam Michael Niedermeier und Ludwig Hörger vom BIOHOTEL Hörger in Kranzberg (Oberbayern). Die beiden Teams überzeugten die Jury beim Wettbewerb der Profiköche in Fürstenfeldbruck (bei München) mit besonders kreativen Bioland-Menüs.

Augsburg, 15.Oktober 2014. Beim Wettbewerbsfinale des Kochwettbewerbs für Profiköchinnen und Profiköche „Bio-Toque 2014“ und „Bio-Toque Veggie 2014“ in Fürstenfeldbruck überzeugten die Kochteams des BIOHOTEL Hörger aus Kranzberg (Oberbayern) und des Hotels Dormero Brandenburger Hof aus Berlin mit ihren exzellenten 3-Gänge-Menüs in Bioland-Qualität. Sie setzten sich gegen insgesamt fünf Kochteams durch.

Bereits zum dritten Mal lud Bioland Profiköchinnen und Profiköche ein, mit Bioland-Kreationen um den „Bio-Toque 2014“-Pokal zu wetteifern. Erstmals dieses Jahr wurde zudem der „Bio-Toque Veggie 2014“ verliehen.

Warenkorb aus biologischen, regionalen und saisonalen Zutaten mit Anspruch an die Köche

Aus regionalen und saisonalen Produkten aus biologischer Erzeugung bereiteten die Profiköche ein 3-Gänge-Menü. Die Königsdisziplin des Kochwettbewerbes Bio-Toques 2014 waren die Zutaten: Die Profiköchinnen und Profiköche kochten mit einem vorgegebenen Warenkorb aus biologischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Besonders herausfordernd waren die Zutaten Rinderschulter und die Getreidesorte Dinkel. Bioland will mit dem Wettbewerb Profiköche zur Verarbeitung ganzer Tiere in der Gastronomie „from nose to tail“ und zur Verwendung von ursprünglichen regionalen und saisonalen Bio-Zutaten anregen.

Für das fleischhaltige Menü bestand der Warenkorb aus Topinambur, Quitte, Kürbis, Champignon, Wirsing, Blattschulter vom Rind, Maisgrieß und –mehl, sowie Schafskäse und Schafsquark. Auch ein Drei-Gänge-Menü komplett vegetarisch zu erstellen forderte die Profiköchinnen und Profiköche. Hier war die

Kreativität gefragt. Für das vegetarische Menü bestand der Warenkorb aus Topinambur, Quitte, Rosenkohl, Kürbis, Champignon, Wirsing, aus Perl-Dinkel („Dinkelino“) und Alblinsen.

Der Bioland-Warenkorb für die Vorspeise bestand aus Radicchio, Lauch, Kartoffel und Ziegenfrischkäse. Ebenso gleich für alle Finalisten bestand der Bioland-Warenkorb für das Dessert aus Äpfeln, Haselnussmus und Edelkastanienhonig.

„Bioland fördert mit dem Bio-Toque-Wettbewerb Profiköchinnen und Profiköche, die mit ursprünglichen Bio-Zutaten kochen wollen. Daraus kreieren sie tolle Spezialitäten für ihre Gäste und führen diese wieder heran an geschmacklich authentische Gerichte“, hob Eva-Maria Hackenberg von Bioland bei der Pokalübergabe hervor.

Das Siegermenü beim Bio-Toque 2014

Platz 1 belegten Maria Jäger und Timo Mäurer vom Hotel Dormero Brandenburger Hof, Berlin

Vorspeise: Glasierter Radicchio, geschmorter Lauch, sousvide gegarte Frühkartoffeln und Ziegenfrischkäsemousse

Hauptspeise: Rinderschulterblatt gefüllt mit Champignons und Wirsing ummantelt, gerührte Polenta, Kürbis eingelegt und als Püree, gegrillte Quitte und Ragout, frittierter Topinambur und karamellierter Schafskäse

Dessert: Gebratener Apfel und Gel, Haselnußmousse, Lindenhonigeis

Platz 2 belegte das Team Veronika Tschauner und Ingeborg Schöpf von der Fürstenfelder Gastronomie und Hotel GmbH Fürstenfeldbruck. Den 3. Platz belegten Rolf Ruß und Johannes Klingelstein von der Schwarzen Kiste in Augsburg.

Das Siegermenü beim Bio-Toque Veggie 2014

Platz 1 belegten Michael Niedermeier und Ludwig Hörger vom BioHotel Hörger, Kranzberg (Oberbayern)

Vorspeise: Kartoffel-Ziegenkäsepraline, lauwarmen Radicchio, Lauch

Hauptspeise: Wirsing-Perldinkelroulade, Linsenragout, Topinamburschaum, Kürbiscreme, Ingwer-Quitte, Rosenkohl-Champignongemüse

Dessert: Haselnussmousse, Lindenblütenhonigeis, Apfel-Zitronenragout

Platz 2 belegte das Team Yusuke Sato und Kitaro Schröder vom Hotel Restaurant Sonne St. Peter (Schwarzwald).

Bildunterschrift:

Beim Finale des „Bio-Toque 2014“-Wettbewerb gewann das Kochteam Maria Jäger und Timo Mäurer vom Hotel Dormero Brandenburger Hof aus Berlin (1. Reihe, in schwarzen Kochjacken). Den „Bio-Toque Veggie 2014“ gewann das Kochteam Michael Niedermeier und Ludwig Hörger vom BIOHOTEL Hörger in Kranzberg (Oberbayern) (2. Reihe, 1.v.l. und Mitte). Die beiden Teams überzeugten die Jury beim Wettbewerb der Profiköche in Fürstenfeldbruck (bei München) mit besonders kreativen Bioland-Menüs (Bildautor: Wolfgang Pulfer/Bioland).

Weitere Fotos von der Preisverleihung und von den Gewinner-Menüs

Zum Download auf www.biotoque.de

Für Rückfragen:

Katja Gilbert, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Bioland e. V., LV Bayern, Tel.: 0821/34680-178, E-Mail: katja.gilbert@bioland.de

Sonja Grundnig, Leitung Außer-Haus-Markt bei Bioland e. V., Tel. (0821) 3 46 80-174, E-Mail: sonja.grundnig@bioland.de

Hintergrund zum Wettbewerb „Bio-Toque“

Fachjury bewertet professionelle Handwerkskünste, Geschmack und Kreativität

Zur unabhängigen Wettbewerbsjury gehörten namhafte Branchen-Fachleute: Juryleiter Ernst Fassnacht unterstützte bereits zahlreiche Wettbewerbe als Organisator und Jury-Mitglied. Sabine Romeis, Herausgeberin des *chefs!* als Branchenkennerin ist Mitinitiatorin des Bio-Toque-Wettbewerbs. Weitere Jurymitglieder waren Monika Poschenrieder, Vorsitzende des Fachbereichs Gastronomie des Dehoga Bayern e.V., Thorsten Pitt, Direktor der Autostadt Restaurants operated by Mövenpick, Eva-Maria Hackenberg, Bioland-Fachberaterin für Gastronomie und die Sieger des Bio-Toque 2013 Jean-Philippe Aiguier vom Hofgut Ruppertsberg.

Bewertet wurden die Handwerkskünste der Profiköchinnen und Profiköche mit Kriterien wie Arbeitstechnik, Sauberkeit, Materialverwendung, Energieeinsatz und Zeiteinteilung. Die meisten Punkte wurden vergeben für die ansprechende und kreative Präsentation der Bioland-Menüs, sowie den Geschmack und Genusswert der Kreationen.

Juryleiter Ernst Fassnacht kommentierte: „Wie bereits im letzten Jahr konnten wir auch dieses Mal wieder Bioland-Küche der Spitzenklasse erleben. Die Profiköchinnen und Profiköche legten eine sehr hohe Professionalität an den Tag. Besonders schön war zu sehen, mit wieviel Ideenreichtum und Kreativität sie die Zutaten des Warenkorbs umgesetzt haben. Und trotz der aufregenden Wettbewerbssituation waren sie mit Freude bei der Sache“, so Fassnacht.

Bio-Toque-Wettbewerb begeistert Köche für die Bio-Küche

„Bioland will mit dem Wettbewerb Lust auf Bio in der Profiküche machen und zum Ausprobieren und Experimentieren einladen“, so Sonja Grundnig, Leiterin des Bereichs Außer-Haus-Verpflegung bei Bioland. „Der Bio-Toque bringt hochwertige Bioland-Produkte und kreative Köche zusammen und zeigt Bioland-Küche auf hohem Niveau“, so Sonja Grundnig. Der Bio-Toque-Wettbewerb begeisterte alle Teilnehmer, auch die Profiköchinnen und Profiköche, die bislang keine Bio-Zutaten in ihrer Küche verwendet haben. „Der Wettbewerb ‚Bio-Toque‘ ist die ideale Plattform für Köche, einmal auszuprobieren, was man alles aus Bio-Zutaten machen kann“, so Grundnig weiter.

Hochwertige Lebensmittel aus regionalem Bio-Landbau gewinnen im Außer-Haus-Markt zunehmend an Bedeutung. Immer mehr Profiköchinnen und Profiköche setzen auf die Qualität ökologischer Produkte und leisten damit täglich einen wichtigen Beitrag zu einer nachhaltigen Koch- und Esskultur.

Der Bio-Toque wird durch die Unternehmen Herbaria, St.Leonards, *chefs!*, Bohner und Convotherm unterstützt.

Bioland ist Partner für Gastronomen

Der Bio-Toque-Veranstalter Bioland ist seit vielen Jahren kompetenter Partner für den Außer-Haus-Markt. Der Verband unterstützt Gastronomie, Hotellerie, Catering und Großküchen beim Einsatz von Bio-Lebensmitteln mit Beratungen, Schulungen und regionaler Rohwarenbeschaffung sowie Marketing. Über 150 Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung haben zudem die Bioland-Anerkennung und dürfen mit dem Qualitäts-Siegel Bioland werben.