

Pressemitteilung

Balderschwang hat jetzt eine „BIOSpitzenköchin“

Küchenchefin Nina Meyer vom Bio Berghotel Ifenblick wird „BIOSpitzenköchin“. Die BIOSpitzenköche, eine Initiative im Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN), wächst mit ihrer neuen Kollegin aus dem Allgäu auf bundesweit 25 Mitglieder.

„Mach was du willst, solange dir klar ist, was du machst. Und du keinem anderen schadest. Wir sind vielleicht nicht systemrelevant, aber sozial relevant. Dafür möchte ich ein Bewusstsein schaffen. Ich möchte zeigen, dass mit Gastronomie und Fürsorge viel gemacht werden kann.“ Nina Meyer, Küchenchefin & BIOSpitzenköchin

Balderschwang/Bonn, 30. September 2021 - Seit September ist Küchenchefin Nina Meyer aus dem Bio Berghotel Ifenblick in Balderschwang auch „BIOSpitzenköchin“. Als Initiative im Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) zeigen die bundesweit 25 Bio-Spitzenköchinnen und -köche in ihren Gourmet-Restaurants, Kochschulen und in der spezialisierten Gemeinschaftsverpflegung, wie nachhaltige Bio-Konzepte in der Gastronomie gelingen. „Nina Meyer beweist auf außergewöhnliche Weise, dass Bio als Bestandteil nachhaltiger Gastronomie erfolgreich umgesetzt werden kann. Mit ihrer Arbeit fördert sie nicht nur die ökologische und wirtschaftliche Wertschöpfung in ihrer Region im Allgäu, sondern auch ihre Einzigartigkeit und Attraktivität“. So begründet Elmar Seck von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) die Aufnahme der Küchenchefin aus dem Allgäu in die Initiative der Bio-Spitzenköche.

„Die Allgäuer Küche ist ehrlich, bodenständig und deftig. Das taugt mir. Aber sie ist auch festgelegt und lässt wenig Spielraum. Ich mache sie bunter und facettenreicher und nenne es unkonventionelle Hausmannskost. Zum Beispiel eine Kombination von Käs’spatzen mit Misozwiebeln.“

Nina Meyer, Küchenchefin & BIOSpitzenköchin

Eigenwillig, authentisch, mit Liebe: Nina Meyers „alpine Fusionsküche“

Erste Prämisse für die Aufnahme der neuen Bio-Spitzenköchin: Sie realisiert zu 100 Prozent Bio bei ihren Zutaten sowie ein bio-zertifiziertes gastronomisches Konzept. Entscheidender Prüfungsbaustein ist ein Besuch vor Ort: Nina Meyer überzeugte Elmar Seck von der BLE und Bio-Spitzenkoch Christopher Hinze Anfang September mit ihren eigenwilligen, authentischen kulinarischen Ideen. Christopher Hinze fasst zusammen: „Ihre Küche ist weltoffen und experimentierfreudig. Man spürt ihre Liebe zur alpinen, handwerklichen Küche und die Freude am Unkonventionellen. Bio ist hier gelebte Haltung und ein mutiger Prozess, ganzheitlich gewachsen und konsequent umgesetzt.“ Die frischgebackene Bio-

Spitzenköchin freut sich: „Den Grundstein hat der Papa gelegt, ich mache es zu 100 Prozent weiter. Mir ist wichtig, dass Lebensmittel fair entstehen, für Umwelt, Tier und Mensch. Als Bio-Spitzenköchin will sie: „Mit Charme und Selbstverständlichkeit meine Haltung vertreten. Klare Kante zeigen gegenüber "Green Washing"" aber ohne mahnenden Zeigefinger. Ich freue mich, dass ich 24 Kolleginnen und Kollegen gewonnen habe, die alle am gleichen Strang ziehen.“

Nachhaltig - auch über den eigenen Betrieb hinaus

Nina Meyers Bio-Konzept wirkt über den Restaurantbetrieb hinaus. So unterstützt die neue Bio-Spitzenköchin gemeinsam mit ihren nahezu ausschließlich regionalen Bio-Lieferantinnen und Lieferanten die regionale Infrastruktur, schafft Arbeitsplätze und fördert den Ausbau des ökologischen Landbaus. Beliefert wird ihr Bio-Restaurant beispielsweise von Bio-Betrieben wie Herbert Siegel aus Missen, Tobias Ruppaner aus Waltenhofen, dem Floschenhof in Altusried und Johannes Egger aus Kempten.

Kontakt

Elmar Seck

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Geschäftsstelle Bundesprogramm
Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN)

Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

Tel.: +49 (0) 22 8 99 68 45 - 2926

E-Mail: elmar.seck@ble.de

Nina Meyer, Bio Berghotel Ifenblick

Gschwend 49, 87538 Balderschwang

Telefon: 08328/924 70

E-Mail: info@berghotel-ifenblick.de

Website: www.berghotel-ifenblick.de

Twitter/Instagram: @ninameyerkocht

Die BIOSpitzenköche

Die Vereinigung der BIOSpitzenköche ist Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) initiiert und finanziert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Das Bundesprogramm unterstützt im Rahmen der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau (ZöL) das Nachhaltigkeitsziel der Bundesregierung, den Anteil der ökologisch bewirtschafteten Fläche bis zum Jahr 2030 auf 20 Prozent zu erhöhen. Viele der BIOSpitzenköche sind mehrfach ausgezeichnet (z.B. Gault&Millau, Michelin „Grüner Stern“) organisiert und engagiert in Bio-Anbauverbänden und Initiativen wie Green Chefs, Slow Food und weiteren.

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Bio
SPITZENKÖCHE
kochen. genießen. bewahren.

- Ihr Blog: www.biospitzenkoeche-blog.de
- Auf Instagram: @biospitzenkoeche & Facebook: @BIOSpitzenkoeche,
- Ihre Website: www.bio-spitzenkoeche.de
- Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN): www.oekolandbau.de und www.bundesprogramm.de