



Pressemitteilung

Nürnberg, 5.11.06
PM-127/LFGS
Landwirtschaft

Sieger(innen) beim „Bio-Stern“ - Kochwettbewerb für Kochjugend auf der Consumenta 2006 ermittelt

Der Verein Nürnberger Köche 1895 e.V., der Bund Naturschutz in Bayern e. V.(BN) und die Berufsschule 3 Nürnberg vergaben heuer zum zweiten mal den Preis für die besten Bio-Kochauszubildenden der Berufsschule 3 in Nürnberg und der Berufsschule Höchststadt im Rahmen eines 9 tägigen Bio-Kochwettbewerbs, den „Biostern“ auf der Consumenta. Die Veranstalter zeigten sich mit dem großen Publikumsinteresse an dem Kochevent an der Schaubühne in Halle 6 sehr zufrieden, und hoffen, dass künftig mehr Biolebensmittel in der Gastronomie im Großraum Nürnberg zum Einsatz kommen. Wegen der hohen Motivation und des großen Interesses der Auszubildenden an Biolebensmittel fordern sie, dass das Thema Bio-Lebensmittel endlich als Pflichtfach in den Unterricht von Ausbildungsstätten für Köche und verwandten Berufe, wie zB. Diätassistentinnen verankert wird.

Neun Tage lang wurde auf der Consumenta in einer Schauküche von zwei Kochteams je ein saisonales 4-Gänge-Bio-Menü zubereitet und von 2 Juries bewertet. Gekocht haben Auszubildende im Beruf Koch aus dem 2. und 3. Lehrjahr aus der Region Nürnberg. Nun stehen die Siegerteams fest:

Den ersten Preis erhielten Rüdiger Mehlgarten und Stephan Heinrich vom Landhotel Schindlerhof in Nürnberg Boxdorf. Sie gewannen die 3 – Bio Sterne-trophäe und einen 7 - tägigen Praktikumsaufenthalt im Bio Vitalhotel Falkenhof in Bad Füssing.

Zweitplatzierte wurden Stefanie Heller vom Waldgasthof am Letten in Lauf zusammen mit Robert Eube vom Restaurant „Altes Spital“ in Stein. Sie erhalten die Biostern-trophäe und 4 Tage Praktikumsaufenthalt im Biohotel Eggenberger in Hopfen am See im Allgäu.

Die Drittplatzierten sind Sven Chalupka von der Reha-Klinik in Herzogenaurach und Konstantin Möhring von der S&R Siemens Betriebsgastronomie Erlangen. Neben der Biostern-Trophäe dürfen sie sich über ein 3-tägiges

Landesfach-
geschäftsstelle
Bauernfeindstr. 23
90471 Nürnberg

Tel. 0911/81 87 8-0
Fax 0911/86 95 68

lfg@bund-naturschutz.de
www.bund-naturschutz.de
www.oekologisch-essen.de

Praktikum im Bio Hotel Alter Wirt in Grünwald bei München freuen. In allen „Bio-Praktikumshotels kommen 100 % Bio-Lebensmittel zum Einsatz. Die anderen 15 Teams erhielten Urkunden und Anerkennungspreise.

für Rückfragen:

Marion Ruppaner
BN Referentin für Landwirtschaft
Tel. 0911/81 87 8-20
E-Mail: marion.ruppaner@bund-naturschutz.de

Ernst Faßnacht
Fachlehrer für Köche an der Berufsschule 3 in Nürnberg und
2. Vorstand des Vereins der Nürnberger Köche 1895 e. V.
Tel. 0911-23187-45

Sonja Grundnig
BN Projektstelle Ökologisch Essen
Tel. 089- 5156 76- 50
E-mail: sonja.grundnig@bn-muenchen.de