

Wertpapier

der Bio-Musterregion Heidenheim plus

Für alle Bio-Freunde und solche, die es werden wollen

Bio-Musterregion Aktuell

Vom Acker auf den Teller

Diese Sonderausgabe möchten wir dem Thema Kochen, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung widmen. Denn da passiert gerade so einiges in der Bio-Musterregion Heidenheim plus. Mit Genuss, handwerklichem Geschick und tollen Partnerschaften über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg zaubern die Köch*innen die verschiedensten Köstlichkeiten auf unsere Teller. Dabei verbindet alle das Bestreben die Region und deren Betriebe zu stärken. Mit Partnerschaften auf Augenhöhe. Und natürlich: qualitativ hochwertige, nachhaltige und leckere Speisen zu kreieren. :)

Viel Freude und Genuss beim Kurzüberblick.

1

Echt regional! – Kochabend in Widmanns Kochwerkstatt

**21.10.2021 18:00 Uhr,
Widmann's Alb.Leben -
Jägerhof - Königsbronn-Zang**

Am Donnerstag 21.10. gehen wir auf kulinarische Tour durch die Bio-Musterregion mit Widmann's Alb.Leben!

Im „Echt regional!“ - Kochabend kreieren wir gemeinsam ein Menü aus regionalen Bio-Lebensmitteln und bringen den heimatlichen Herbst auf die Teller!

Es gibt noch Plätze!
Einfach buchen über:

<https://shop.loewen-zang.de/produkt/kochabend-musterregion/>

Der Kochkurs beinhaltet: Aperitif und Begrüßungssnack, gemeinsames Zubereiten des Menüs in der Kochwerkstatt, persönliches Rezeptheft, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee.



2

Bio-HofGut Scheunenwirtin erhält die „Tierschutz-Kochmütze“

14.10.2021 - Die „Tierschutz-Kochmütze“ der Schweisfurth Stiftung geht nach Bartholomä

Renate Lieb vom Bio-HofGut Scheunenwirtin ist gestern die Tierschutz-Kochmütze der Schweisfurth Stiftung verliehen worden! Diese bekommen Köch*innen, die bei Zutaten tierischen Ursprungs auf artgerechte Haltung, regionale Herkunft und Nachhaltigkeit achten.

„Die Tierwohlmütze gehört eigentlich den Bauern und meinem Metzger“, sagt Renate Lieb, „Was könnte ich auf die Teller bringen, wenn ich euch nicht hätte. Ihr macht alle so einen tollen Job.“

Bei der Verleihung der Auszeichnung in Bartholomä war die Wertschätzung der Scheunenwirtin gegenüber den Lieferanten, den Mitarbeitern und der Familie deutlich zu spüren. Neben der Schweisfurth Stiftung waren ebenso Herr Bürgermeister Kuhn, Vertreter von Slow Food, Familie und natürlich regionale Lieferanten mit anwesend.

Zum Bericht: [Tierschutz Kochmütze](#)



3

„From Nose to Tail“ - Die Wertschätzung eines ganzen Rindes



Erste Erfolge im Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“

Früher wäre die Verwertung aller Teilstücke eines Tieres ganz normal gewesen. Eine neu entstandene Kooperation zwischen der Gusto Gourmet GmbH aus Oberkochen (dem Betreiber der Betriebsrestaurants der Carl Zeiss AG in Oberkochen und Aalen) und dem Biohof Dauner aus Sontbergen bringen dieses Handwerk wieder in die Kantinen und Betriebsrestaurants. Dort wird das ganze Tier abgenommen - im Fachjargon heißt das

„Ganztierverwertung“. „Wir haben viele ausgebildete Köche, die Lust haben, ihrem Handwerk mit Engagement nachzugehen. Die Verwertung eines ganzen Tieres ist anspruchsvoll und erfordert viel Kreativität, Kochkunst und handwerkliches Geschick.“, erklärt Anton Schmidt, Geschäftsführer der Gusto Gourmet. Zum ganzen Artikel geht es hier: [Ganztierverwertung](#)

4

Die Bio-Musterregion hat eine BIOSpitzenköchin!

Renate Lieb vom Bio-HofGut zur Scheunenwirtin bekommt Titel verliehen

Seit September ist Küchenchefin Renate Lieb von der Scheunenwirtin in Bartholomä „BIOSpitzenköchin“. Die Auszeichnung erhalten Köch*innen, die eine Gourmetküche mit nahezu ausschließlich ökologisch erzeugten Lebensmitteln anbieten. Ihre Vision lautet dabei „Zum Wohle des Menschen, von Tier und Natur - jetzt und für nachfolgende Generationen“. Ein ganzheitliches Konzept, in dem der direkte Draht zum Bauern und Metzgern groß geschrieben wird, verfolgt



Renate Lieb. Insgesamt gibt es 25 BIOSpitzenköch*innen in ganz Deutschland. Wir sind stolz eine davon in der Bio-Musterregion Heidenheim plus zu haben! Zum Bericht: [BIOSpitzenköchin](#)

Zur Scheunenwirtin: www.scheunenwirtin.de

Foto: BLE

5

Neuigkeiten aus dem Projekt „Bio in der GV“

Caterer, Küchen und Betriebsrestaurants gehen aktiv voran

Die sieben teilnehmenden Kantinen und Caterer mit ihren Gemeinden haben an den ersten Coachings zu den Themen „Nachhaltigkeit“, „Kommunikation“ und „DGE-Zertifizierung“ teilgenommen. Die ersten Schritte werden bereits gemacht. So konnten bereits bio-zertifizierungen erfolgreich vergeben und neue Lieferpartnerschaften zu regionalen Bio-Betrieben aufgebaut werden.

Auf der Projektseite kann der aktuelle Stand mitverfolgt werden: [Bio in der Gemeinschaftsverpflegung](#)

6

FairTrade-Kochshow 2021

20.10.2021, 18:00 Uhr, Mensa des Hellenstein-Gymnasiums Heidenheim, Bahnhofplatz 8

Wir freuen uns, das Team der „FairTrade-Kochshow“ in Heidenheim zu begrüßen. Es wird live gekocht und dabei über den Fairen Handel und entwicklungspolitische Themen geplaudert.

Der Fairtrade Landkreis Heidenheim, die Bio-Musterregion Heidenheim plus und die Fairtrade Stadt Heidenheim laden zu diesem besonderen Koch-Event statt. Erfahren Sie Interessantes über die Zubereitung von Gerichten mit fairen, regionalen und saisonalen Produkten und Wissenswertes über heimische Erzeuger, regionale Bio-Lebensmittel und deren Vertrieb. Live mit auf der Bühne: die Erste Landesbeamtin Marlene Bolz und Wolfgang Wenzel von der Kornkreis Erzeugergemeinschaft

Anmeldung per Mail an antwort@heidenheim.de



Ein Menü aus der Bio-Musterregion Heidenheim gab es im Hotel Restaurant Hoffmann in Herbrechtingen für die Teilnehmer*innen der „Radtour für Entdecker*innen“

Auch an der Abschlussveranstaltung des Projekts „BNE-Modellschulen in der Bildungsregion Heidenheim“ wurde Wert auf ein Catering aus der Region gelegt. Passt ja auch zum Gedanken der „Bildung für Nachhaltigen Entwicklung“ perfekt.



Sie kennen Menschen, die der Inhalt interessieren könnte?

Leiten Sie das Wertpapier gerne weiter.

Sie möchten auf den Verteiler der Bio-Musterregion gesetzt werden?

Schreiben Sie uns einfach eine E-Mail.

Sie haben Fragen, Ideen oder Anmerkungen für die Bio-Musterregion?

Wir freuen uns über Ihre Nachricht!

Kontakt

Johanna Böll - j.boell@landkreis-heidenheim.de - 07321 321 - 1358

Homepage: Bio-Musterregion Heidenheim plus

Sie erhalten den Newsletter, da Sie sich auf den Verteiler der Bio-Musterregion Heidenheim plus gesetzt haben.

Sollten Sie den Newsletter nicht mehr erhalten wollen, schreiben Sie bitte eine Mail mit dem Betreff "Newsletter abmelden" an j.boell@landkreis-heidenheim.de

