

Würzburg, 27. August 2025

Dies ist eine gemeinsame Pressemitteilung von Stadt und Landkreis Würzburg

Nische trifft Küche: Sterneköchin Caro Baum zeigt den kreativen Einsatz von Bio-Raritäten in der Gastronomie

Linsen, Kichererbsen und vieles mehr: Auch zur Verarbeitung in professionellen Küchen werden zahlreiche hochwertige Bio-Lebensmittel und Bio-Rohstoffe erzeugt. Einige sind bekannt, andere zählen noch zu den Nischenkulturen. „Bio-Raritäten neu gedacht“ – unter diesem Motto veranstalten regiopakt und die Öko-Modellregion stadt.land.wü. einen Koch-Workshop für Gastronominnen und Gastronomen, durchgeführt von Eva Siegfried, Ökotrophologin und Bio-Expertin von Bioland e.V., und der Sterneköchin Caro Baum. Die Veranstaltung findet am 13. Oktober 2025 ab 17 Uhr in der Sanderau, Würzburg statt.

Bio-regionale Nischenkulturen

Der Begriff „Regionalität“ ist für viele Verbraucherinnen und Verbraucher oft ein vager Begriff: Ob eine Zutat tatsächlich aus dem Nachbarort, dem Bundesland oder doch aus mehreren Hundert Kilometern Entfernung stammt, lässt sich oft nur schwer nachvollziehen. Bio hingegen steht für einen klar definierten, unabhängig kontrollierten Standard – und damit für Transparenz und geprüfte Qualität. Insbesondere in der ökologischen Landwirtschaft spielen Kulturen wie Kichererbsen und Linsen eine zentrale Rolle: Als Leguminosen binden sie auf natürliche Weise Stickstoff im Boden, verbessern so die Bodenfruchtbarkeit und ersetzen so den Einsatz synthetischer Düngemittel.

Linse, Kichererbse & Co auf der Speisekarte – aber wie?

Damit diese besonderen Kulturen nicht nur auf den Feldern, sondern auch in der Gastronomie ihren Platz finden, zeigt Sterneköchin Caro Baum, wie sich regionale Bio-Spezialitäten kreativ und genussvoll in der Gastronomie einsetzen lassen. In einer praxisnahen Küchen-Session erleben die teilnehmenden Gastronominnen und Gastronomen aus erster Hand, wie die Produkte verarbeitet, veredelt und ansprechend präsentiert werden. Ergänzt wird das kulinarische Programm durch fundiertes Fachwissen: Was sind Nischenkulturen? Welche Vorteile bietet der Bio-Anbau? Und welchen konkreten Mehrwert hat der Einsatz von Bio-Produkten in der eigenen Gastronomie?

Alle interessierten Akteure aus dem Gastgewerbe sind eingeladen, sich inspirieren zu lassen. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, daher wird um Anmeldung unter www.eveeno.com/616457560 bis zum 6. Oktober gebeten. Vor Ort wird ein Unkostenbeitrag von 20 Euro eingesammelt.

Mehr Informationen sind auf der Website der Öko-Modellregion stadt.land.wü. auf oekomodellregionen.bayern/stadt.land.wue, in der Rubrik „Termine“ zu finden. Fragen beantwortet Öko-Modellregionsmanagerin Hanna Dorn (Tel.: 0931 8003 5108, E-Mail: oekomodellregion@lra-wue.bayern.de).

Die Förderung des Vorhabens erfolgt aus Mitteln des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) aufgrund eines Beschlusses des deutschen Bundestages. Die Projektträgerschaft erfolgt über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Rahmen der Bekanntmachung über die Förderung der Einrichtung von Experimentierfeldern als Zukunftsbetriebe und Zukunftsregionen der Digitalisierung in der Landwirtschaft sowie in vor- und nachgelagerten Wertschöpfungsketten.



Bildunterschrift:

Der gezielte Einsatz von Nischenkulturen eröffnet Küchen nicht nur kreative Spielräume bei der Zubereitung, sondern bringt auch wirtschaftliche Vorteile. Bio-zertifizierte Küchen können damit gezielt neue Gästegruppen ansprechen und ihr kulinarisches Angebot nachhaltig stärken.

Foto: Being Organic in EU