

Würzburg, 6. August 2026

Dies ist eine gemeinsame Pressemitteilung von Stadt und Landkreis Würzburg

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

Die Kartoffel ist aus der regionalen Küche nicht wegzudenken. Gleichzeitig wächst die Nachfrage nach nachhaltig erzeugten Lebensmitteln stetig. Unter dem Motto „Kartoffel trifft Küche – Regionaler Genuss neu gedacht“ lädt die Öko-Modellregion stadt.land.wü. Gastronominnen und Gastronomen ein, die Potenziale regionaler Bio-Kartoffeln für ihre Speisekonzepte kennenzulernen.

Die kostenfreie Veranstaltung mit der Würzburger Sterneköchin Caro Baum am 21. Oktober 2026 um 17 Uhr in Würzburg-Lengfeld in der Vinothek „Rot Weiß Rosé“ (Hertzstraße 2) zeigt auf, wie sich regionale Bio-Produkte erfolgreich in der Gastronomie einsetzen lassen und welchen Mehrwert sie für Betriebe und Gäste bieten. Im Mittelpunkt stehen die kulinarische Vielfalt der Kartoffel, aktuelle Entwicklungen im Bio-Markt und praktische Ansätze für die Umsetzung in der Küche.

Mehr als Pommes oder Kartoffelsalat

Ob als traditionelle Beilage, kreative Hauptkomponente oder moderne Interpretation regionaler Klassiker – die Kartoffel überzeugt durch ihre Vielseitigkeit. Insbesondere regionale Bio-Kartoffeln verbinden Genuss, Qualität und Nachhaltigkeit und bieten Gastronomiebetrieben die Möglichkeit, regionale Herkunft sichtbar zu machen. Bio bietet dabei ein klar definiertes und unabhängig kontrolliertes Qualitätskriterium, das Gastronomiebetrieben ermöglicht, ihren Gästen Transparenz, nachvollziehbare Herkunft und geprüfte Qualität glaubwürdig zu vermitteln.

Regionale Bio-Kartoffeln stärken die heimische Landwirtschaft, reduzieren Transportwege und erfüllen die Erwartungen vieler Gäste an Qualität und Herkunft. Gleichzeitig wächst die Nachfrage nach nachhaltig erzeugten Lebensmitteln kontinuierlich. Darüber hinaus legen immer mehr Gäste Wert auf regionale Herkunft und nachvollziehbare Produktionsbedingungen. Wie sich regionale Bio-Kartoffeln kreativ und genussvoll in der Gastronomie einsetzen lassen, zeigt Sterneköchin Caro Baum. In einer praxisnahen Küchensession erleben die Teilnehmenden aus erster Hand, wie die Produkte verarbeitet, veredelt und ansprechend präsentiert werden. Ergänzt wird das kulinarische Programm durch fundiertes Fachwissen: Was macht Öko-Landbau aus? Wo finde ich regionale Bio-Betriebe? Und welchen konkreten Mehrwert hat der Einsatz von Bio-Produkten in der eigenen Gastronomie?

Kostenlose Anmeldung bis zum 13. Oktober

Die Veranstaltung richtet sich an Gastronominnen und Gastronomen, Küchenleitungen, Gemeinschaftsverpfleger sowie alle Interessierten, die regionale Produkte stärker in ihre Speisekonzepte integrieren möchten. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, daher wird um Anmeldung unter www.eveeno.com/537739639 bis zum 13. Oktober gebeten.

Mehr Informationen sind auf der Website der Öko-Modellregion stadt.land.wü. auf www.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).

LANDRATSAMT WÜRZBURG, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Zeppelinstraße 15, 97074 Würzburg
Michael Kämmerer, Telefon: 0931 8003-5190, pressestelle@lra-wue.bayern.de, www.landkreis-wuerzburg.de



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