



Pressemitteilung | 09.12.2021

Biohotel Schloss Kirchberg jetzt auch Demeter-zertifiziert: Konsequente nachhaltige Kochkunst mit den Erzeugnissen direkt vom Bauern!

Die Gastronomie des Biohotels Schloss Kirchberg ist jetzt Mitglied bei Demeter. Im Rahmen der IV. Öko-Marketingtage der Akademie Schloss Kirchberg erhielt Chefkoch Maximilian Korschinsky das Schild mit dem prägnanten Demeter-Schriftzug sowie das Zertifikat.

Demeter-Vorstand Alexander Gerber bedankte sich während des Konferenzdiners bei Maximilian Korschinsky für seinen beispielhaften Einsatz für die Bio- und Demeter-Gastronomie: „Konsequente nachhaltige Kochkunst ist in der Demeter-Region Hohenlohe mit dem Namen Maximilian Korschinsky verbunden. Unsere regionalen ErzeugerInnen rund um die Schlossgastronomie haben mit diesem qualitätsbewussten Koch einen verlässlichen Partner. Er schätzt nicht nur die Qualität der Gemüse, der Demeter-Milch und der Bruderkalbfleisch-Produkte, sondern er anerkennt mit seiner pfliffigen Jahreszeiten-Küche auch, dass die Landwirte das ganze Jahr hindurch eine verlässliche Abnahme brauchen.“

Dr. Christoph Reiber überreichte das Demeter-Zertifikat und gratulierte dem Chefkoch im Namen des Demeter-Landesverbandes Baden-Württemberg: „Wir freuen uns, dass die renommierte Bio-Hotel Schloss-Gastronomie nun Demeter Mitglied ist, und die Gäste die exzellente Qualität der Lebensmittel von Betrieben aus der Bio-Kulturregion Hohenlohe hier in schönem Ambiente genießen können.“

Der Jahreszeit entsprechend komponierte Maximilian Korschinsky ein Menü mit Produkten der Hohenloher Demeter-Landwirte als Mittelpunkt der jeweiligen Speisen – etwa mit Variationen von Demeter-Geflügel des Brunnenhofs Mäusdorf, einem winterlichen Eintopf mit Gemüse der Sozialtherapeutischen Gemeinschaften Weckelweiler oder einer Panna Cotta aus Demeter-Vorzugsmilch des Völkleswaldhofes. „Gastronomie im Einklang mit der Natur ist für mich selbstverständlich“, erklärte der Chefkoch der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), „Die engen und direkten Beziehungen zu unseren regionalen ErzeugerInnen ermöglichen uns eine ehrliche Küche mit besten Hohenloher Produkten. Dabei ist das Demeter-Motto ‚Kochen mit Haltung‘ immer Richtschnur meiner Arbeit.“

„Wir freuen uns über diese Auszeichnung und darüber, Teil dieser großartigen Wertegemeinschaft zu sein“, sagte Rudolf Bühler, BESH-Gründer und Vorstandsvorsitzender der Stiftung Haus der Bauern: „Da die Gärten und Obstwiesen rund ums Bauernschloss Kirchberg bereits nach Demeter-Richtlinien bewirtschaftet werden, ist es für uns nur folgerichtig, dass auch unser Biohotel bevorzugt Erzeugnisse aus bio-dynamischem Anbau auf den Teller bringt.“ (2500 Zeichen)

Hintergrund:

Demeter-zertifizierte Gastronomie Demeter-GastronomInnen verarbeiten zu 100 Prozent biologische Zutaten und einen großen Anteil Demeter-Produkte. Der direkte Bezug von Lebensmitteln von Demeter-Höfen bildet dabei den Kern ihres Tuns. Deutschlandweit gibt es derzeit – mit dem Bio-Schlosshotel Kirchberg – zehn Demeter-zertifizierte Gastronomiebetriebe, darunter in Baden-Württemberg den Landgasthof Vogt Adler bei Ravensburg, die Klinik Buchinger-Wilhelmi in Überlingen, die Scheunenwirtin in Bartholomä und Bio-Chefkoch Simon Tress mit dem Gasthaus Rose und dem Bio-Fine-Dining-Restaurant 1950 in Hayingen-Ehestetten. <http://www.demeter.de/lebensmittel-produkte/gastronomie>

Fotos:

https://www.besh.de/images/pressarchive/2021_12_08_demeter_Gastronomie_002.jpgFoto

„Wir sind Partner“: Der Geschäftsführer des Demeter-Landesverbands Baden-Württemberg, Dr. Christoph Reiber (links) und der Vorstand von Demeter Deutschland, Dr. Alexander Gerber (rechts) überreichen dem frisch gebackenen Demeter-Gastronom Maximilian Korschinsky das Schild vor dem Schlosscafé in Kirchberg; daneben Rudolf Bühler, Vorsitzender Stiftung Haus der Bauern.

Credit: BESH

Bei Rückfragen und für weitere Informationen wenden Sie sich an:

Maximilian Korschinsky

Gastronomie

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Telefon 07904 943 80-80

kulinarik@besh.de

www.kulinarik.besh.de

www.besh.de · haellisch.eu
info@besh.de

Abmelden:

Sie wollen sich aus unserem Verteiler abmelden?

Dann schreiben Sie bitte eine Mail an: presse@besh.de