# ANSTALT

für Koch- und Lebensmittelkultur

#### WERTvoll Aktionsgericht

KEINREZEPT 01



## Frische-WARENKORB

[u]nter [Hu]undert km

### Unpellkartoffeln mit Quark

Schüttelgemüse, sächsisches Öl

#### Kartoffeln

Neue Ernte und Zwiebeln (rot/weiß) von z.B.

- → Wassergut Canitz, Thallwitz (Barbara Streblow, 03425 923425) ggf. gewaschen
- → Bienert Gemüsebau, Taucha (Maria Bienert, 034298 62858) gewaschen
- → LWB Voigt, Leisnig (Eckhard Voigt, 034321 12696) ungewaschen
- Quark "aus dem Tuch" oder "cremig gerührt"
  - → Landgut Nemt, Wurzen (Laura Döbelt, 03425 8518180)
  - → Hofmolkerei Bennewitz (Nadja Harzer-Schiemann, 03421 717242)

**Hauptzutaten** (bio-regio) siehe <u>regionalisierter</u> Saisonkalender



alles kann, nix muss

#### Gemüse und Kräuter

z.B. Zucchini/ Gurke, Tomaten, Möhren, Bunte Bete, Paprika

- → Nord: Bienert Gemüsebau, Taucha (Maria Bienert, 034298 62858)
- → Ost: Friedrichs Gut, Trebsen (Bruno Friedrich, 0157 36822905)
- → Süd: Biohof Hausmann, Rochlitz (Daniel Hausmann, 0176 84603859)

#### • 1-3 kalt gepresste Öle (an der Speisenausgabe) z.B.

kalt gepresstes Sonnenblumen-, Hanf-, Basilikum-, Leindotter-, Leinöl

- → Hofmanufaktur vom Huttenberg (via Online-Shop, Danilo Braun, 0157 73987764)
- → Ölmühle Leipzig (via Online-Shop, Dominic & Manuel Emmelmann, 0177 2342348)

#### Bennewitzer Fassbutter

handwerklich hergestellt, große Rolle, kiloweise (Kontakt oben)

#### Leberwurst im Ring z.B.

- → Elbweiderind Graditz (Matthias Schneider, 0151 65144478)
- → Hoffleischerei Hahn, Otterwisch (Tom Polster, 034345 559822)

weitere Optionen

Diese Zutaten können direkt beim Erzeuger (mit Zugang auf ein größeres Sortiment und oft mit Preisvorteil) oder gebündelt bezogen werden.

#### **Das KEINREZEPT**

Es kann beliebig und nach den Möglichkeiten der Gäste-Zielgruppe bzw. dem Koch- & Ausgabesystem und/ oder eigener Kochkunst angepasst oder interpretiert werden.

#### Unpellkartoffeln

Jung und dynamisch mit der zartesten Schale des Jahres, somit gedämpft, als Ofenkartoffel oder als "Smashed Potato" im Ofen gebacken im Fokus bzw. der Tellermitte.

#### Quark, gerührt

wie es passt, bspw. mit Frühlauch & Gartenkräutern, Kümmel & Zwiebeln oder "Pink Quark" mit Rote Bete.



#### Gemüse, geschüttelt z.B.

- → 01\_klassisch: in Scheiben als Salat oder mit dem Fleischklopfer im Ganzen "kurz und schmerzlos" plattiert (Foto). Die Basis-Marinade für Gurken, Zucchini & Co. besteht aus: Salz, Zucker, Wein-Essig, Senfkörnern, Zwiebeln & Dill und kann x Tage im Voraus produziert werden
- → 02\_Thai Style: in Scheiben, als Gemüsespaghetti oder Streifen sowie ein paar rote Zwiebelringe mit gleichen Teilen Knoblauch (frisch), Reisessig, Zucker, frischer Chili, Limettensaft, Nam Pla oder No-Fish-Sauce (z.B. von edelsauer Leipzig) marinieren und ziehen lassen. Später nochmal abschmecken, Koriandergrün, ggf. geröstete Nüsse oder Kerne dazu
- → 03 aus dem Ofen: Groß stückiges Schmorgemüse mit Knoblauch und mediterranen Hartkräutern. Oder als sizilianische Caponata mit Aubergine, Salzkapern, Rosinen und Kernen

#### Die uHu-Zutaten

können gebündelt z.T. vorverarbeitet ("fresh cut" Gemüse) über folgende Partner bezogen werden. Bitte ein paar Wochen vor Ihrer Aktion abstimmen/ vorbestellen!

Köhra Frische +fresh cut

Naturkost Erfurt 100% bio

Bio's Fähre 100% bio

Bianca Hänsch, 034293 533 370

Ephron Escher, 0151 19553582

Hübler Fruchthandel +fresh cut Frank Klickermann, 0162 4380053

Anthony Isaak, 0176 75667828

#### Bündelung/Lieferanten









#### Bei Fragen

zu Küchenthemen/ Warenkorb: Thomas Marbach, 0176 57823613 marbach@kochanstalt.de

zum WERTvoll Aktionsgericht/ Stadt Leipzig: Sebastian Pomm, 0341 123 3704 sebastian.pomm@leipzig.de



