

# ANSTALT

für Koch- und Lebensmittelkultur

## WERTvoll Aktionsgericht

KEINREZEPT\_01

### Unpellkartoffeln mit Quark

Schüttelgemüse, sächsisches Öl

- **Kartoffeln**  
Neue Ernte und Zwiebeln (rot/ weiß) von z.B.  
→ Wassergut Canitz, Thallwitz (Barbara Streblov, 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)
- **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)

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



### Frische-WARENKORB

[u]nter [Hu]ndert km

### Hauptzutaten (bio-regio)

siehe [regionalisierter Saisonkalender](#)



alles kann, nix muss

weitere Optionen

## 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!

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| ✓ <b>Köhra Frische</b> +fresh cut       | Bianca Hänsch, 034293 533 370   |
| ✓ <b>Naturkost Erfurt</b> 100% bio      | Ephron Escher, 0151 19553582    |
| ✓ <b>Hübler Fruchthandel</b> +fresh cut | Frank Klickermann, 0162 4380053 |
| ✓ <b>Bio´s Fähre</b> 100% bio           | Anthony Isaak, 0176 75667828    |

## Bei Fragen

zu Küchenthemem/ Warenkorb:  
Thomas Marbach, 0176 57823613  
[marbach@kochanstalt.de](mailto:marbach@kochanstalt.de)

zum WERTvoll Aktionsgericht/ Stadt Leipzig:  
Sebastian Pomm, 0341 123 3704  
[sebastian.pomm@leipzig.de](mailto:sebastian.pomm@leipzig.de)

## Bündelung/ Lieferanten



**NEUE WEGE**  
Hybrider Foodhub Leiztia

