

# ANSTALT

für Koch- und Lebensmittelkultur

## WERTvoll Aktionsgericht

KEINREZEPT\_09

### Himmel & Bete

mit gerösteter Broterde

- **Kartoffel „Überraschung“** z.B. Laura, Polly, Nixe, Belinda
  - Wassergut Canitz, Thallwitz (Barbara Streblov, 03425 923425) - ggf. gewaschen
  - Bienert Gemüsebau, Taucha (Maria Bienert, 034298 62858) – gewaschen
  - Landgut Nemt, Wurzen (Laura Döbelt, 03425 8518180) - ungewaschen
  - LWB Voigt, Leisnig (Eckhard Voigt, 034321 12696) - ungewaschen
- **Bete** - Rot, Gelb, Ringel
  - Nordost: Bienert Gemüsebau, Taucha (Maria Bienert, 034298 62858)
  - Ost: Friedrichs Gut, Trebsen (Bruno Friedrich, 0157 36822905)
  - Süd: Biohof Hausmann, Rochlitz (Daniel Hausmann, 0176 84603859)
- **Apfel** oder Birne
  - Biofrucht Senst, Landsberg (Axel Senst, 034604 21583)
  - Beerenhof Buschmühle (Katja von Bernuth, 0173 9224142)
- **Brot** gerettet
  - Altbrot, Vollkorn- oder Semmelbrösel z.B. Bäckerei Schwarze Wurzen (Ken Schwarze), Bäckerei Eßrich, Leipzig (Tom Eßrich), Bäckerei BioBackWelt, Taucha (Ines Fischer), Hofgut Kreuma (Malte Bauer), Rackwitz, Brotprofi Lossatal/ Leipzig (Ricardo Fischer), Backstein (Pascal Rubertus), ...
- **Schwarz-/ Semmel- oder Leberwurst** (Ring oder Stange)
  - Hoffleischerei Hahn, Otterwisch (Tom Polster, 034345 559822)
  - Fleischerei Schicketanz, Fremdiswalde (Mike Sparfeld, 034382 403040)
  - Elbweiderind Graditz (Matthias Schneider, 0151 65144478)

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.

### Kartoffel/ Stampfkartoffel

Jung, dynamisch, goldgelb... als „Smashed Potato“ oder Rösti, aus dem Waffeleisen oder klassisches Kartoffelpüree.

### Bete & Apfel – in der Tellermitte z.B.

→ 01\_á la Bourguignon: geschmort mit Rotweinsauce, karamellisierte Butter-Apfel und Senfblatt-/ Asia-Salat.

→ 02\_würzige Ofenbete-Wedges: auf Salzbett (in der Bio-Schale) gebacken, mit Apfel-Chutney oder Kräuter-Dip

→ 03\_aktiviert-knackig: Rote-Bete-Apfel Salat, als Gemüsespaghetti oder Carpaccio (mit Ringel- oder gelbe Bete?), „root to leaf“ mit Verwertung junger Blätter?, Zitronette, geröstete Kerne, Nüsse/ Nuss- oder kalt gepresstes Kernöl

### Topping/ Crunch z.B.

Geröstete Brot-Erde oder Vollkorn-Brotchips/ Croûtons

### Aktiver Opa und Oma (optional, ggf. mit Aufpreis?)

Je eine kleine Scheibe (oder Stück) Leberwurst und Schwarz-/ Blut- oder Semmelwurst auf dem Blech backen/ leicht auslassen, ggf. auf Schaschlik-Holz gespießt dazu reichen

### 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 Bianca Hänsch, 034293 533 370
- ✓ **Naturkost Erfurt** 100% bio Ephron Escher, 0151 19553582
- ✓ **Hübler Fruchthandel** +fresh cut Frank Klickermann, 0162 4380053
- ✓ **Bio´s Fähre** 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 Leipzig

