ANSTALT

für Koch- und Lebensmittelkultur

WERTvoll Aktionsgericht
KEINREZEPT_09

uHu
< 100km

Himmel & Bete
mit gerösteter Broterde

Frische-WARENKORB
[u]nter [Hu]undert km

- **Kartoffel „Überraschung“** z.B. Laura, Polly, Nixe, Belinda
  → Wassergut Canitz, Thallwitz (Barbara Streblow, 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)
  → Obsthof Wöllmen, Jesewitz (Jörg Dottermusch, 034241 50265)
  → Beerenhof Buschmühle (Katja von Bernuth, 0173 9224142)

Hauptzutaten (bio-regio)
siehe regionalisierter Saisonkalender

FRISCHE KALENDER LEIPZIG

- **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), …

alles kann, nix muss

- **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)

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.

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, karamellisierter 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

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

NEUE WEGE
Hybrider Foodhub Leipzig

Stadt Leipzig
Referat Nachhaltige Entwicklung und Klimaschutz