

ANSTALT

für Koch- und Lebensmittelkultur

WERTvoll Aktionsgericht KEINREZEPT

Thomas Marbach
Schulstr. 12
04571 Oelzschau bei Leipzig

Tel. 0176 578 23 613
marbach@kochanstalt.de
www.kochanstalt.de

Himmel & Bete oder Tote Oma for Future mit gerösteter Broterde

Frische-WARENKORB aus unter 100km

- **Kartoffel Überraschung**
 - Landgut Nemt, Wurzen (Laura Döbelt, 03425 8518180)
 - Bienert Gemüsebau, Taucha (Maria Bienert, 034298 62858)
 - Biobauernhof Bohne (Siegfried Voigt, 03737 487 41)
 - Hof Mahlitzsch, bei Nossen (Philipp Elger, 0176 62299806) – auch geschält
- **Rote Bete**, auch Gelbe & Ringelbeete
 - Nordost - Bienert Gemüsebau, Taucha (Maria Bienert, 034298 62858)
 - Ost - Friedrichs Gut, Trebsen (Bruno Friedrich, 0157 36822905)
 - Süd - Biohof Hausmann, Rochlitz (Daniel Hausmann, 0176 84603859)
- **Brot** (gerettet)
 - Graubrot, Vollkorn- oder Semmelbrösel aus eigener Sammlung
oder der Bäckerei des Vertrauens
- **Buchweizen** geschält, Buchweizengrütze oder Hirse
 - Bienert Gemüsebau, Taucha (Maria Bienert, 034298 62858)
- **Apfel** oder Birne z.B.
 - Biofrucht Senst, Landsberg (Axel Senst, 034604 21583)
 - Beerenhof Buschmühle (Katja von Bernuth, 0173 9224142)
- **Schwarz-/ Semmel- oder Leberwurst** (Ring oder Stange)
 - Hoffleischerei Hahn, Otterwisch (Tom Polster, 034345 559822)
 - Elbweiderind Graditz (Matthias Schneider, 0151 65144478)

Hauptzutaten (bio-regio)
siehe [regionalisierter
Saisonkalender](#)



alles kann, nix muss
Zutaten

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 (mit Kurkuma?)... z.B. als Stampf, Rösti, aus dem Waffeleisen, klassisches Püree geschichtet.

Rote Bete in der Tellermitte

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

→ 02_würzige Ofenbete-Wedges: auf Salzbett (in der 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 jungen Blättern?, Zitronette, geröstete Kerne, nussiges- oder kalt gepresstes Kernöl und Ofenkartoffel

→ 04_ ~~Tote~~ **Oma for Future**: im Brühe gekochter Buchweizen- oder Hirse (mitreichlich Bete). Nach dem garen grob zerkleinert, mit geräuchertem Pfeffer, Majoran würzig abgeschmeckt... Erste Schicht im GN, zweite Schicht Kartoffelstampf, dritte Schicht geröstete Butter-Pumpnickelbrösel/ Graubrot-Erde, dazu ein Joghurt-Dip

→ 05_ **Aktiver Opa**: ...mit einer Scheibe (oder Stück) Leberwurst und Schwarz-/ Blut- oder Semmelwurst auf dem Blech backen/ leicht auslassen.



Die regionalen Zutaten

können größtenteils gebündelt und teils vorverarbeitet („Fresh Cut“-Gemüse) über folgende Partner bezogen werden. Wir empfehlen, lieber größere Mengen zu bestellen statt kleinteiliger Lieferungen. Bitte stimmen Sie Ihren Bedarf zeitnah mit Ihren Partnern ab und bestellen Sie frühzeitig vor.

- ✓ **Köhra Frische** +fresh cut Bianca Hänsch, 034293 533 370
- ✓ **Naturkost Erfurt** 100% bio Paul Pfeiffer, 0171 9415126
- ✓ **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

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

Bündelung/ Lieferanten



NEUE WEGE
Hybrider Foodhub Leipzig

