



Pressemitteilung

Demeter-Gastronomie im Biohotel Schloss Kirchberg

„Konsequent nachhaltige Kochkunst“ – jetzt auch Demeter-zertifiziert!

Die Gastronomie des Biohotels Schloss Kirchberg ist jetzt Mitglied bei Demeter. Im Rahmen der IV. Öko-Marketingtage der Akademie Schloss Kirchberg erhielt Chefkoch Maximilian Korschinsky das Schild mit dem prägnanten Demeter-Schriftzug.

Demeter-Vorstand Alexander Gerber bedankte sich bei Maximilian Korschinsky für seinen beispielhaften Einsatz für die Bio- und Demeter-Gastronomie: *„Konsequent nachhaltige Kochkunst ist in der Demeter-Region Hohenlohe mit dem Namen Maximilian Korschinsky verbunden. Unsere regionalen Erzeuger:innen rund um die Schlossgastronomie haben mit diesem qualitätsbewussten Koch einen verlässlichen Partner. Er schätzt nicht nur die Qualität der Gemüse, der Demeter-Milch und der Bruderkalbfleisch-Produkte, sondern er anerkennt mit seiner pfiffigen Jahreszeiten-Küche auch, dass die Landwirte das ganze Jahr hindurch eine verlässliche Abnahme brauchen.“* [Dr. Christoph Reiber](#) überreichte das Demeter-Zertifikat und gratulierte dem Chefkoch im Namen des Demeter Landesverbandes Baden-Württemberg: *„Wir freuen uns, dass die renommierte Bio-Hotel Schloss-Gastronomie nun Demeter-Mitglied ist, und die Gäste die exzellente Qualität der Lebensmittel von Betrieben aus der Bio-Kulturregion Hohenlohe hier in schönem Ambiente genießen können.“*

Der Jahreszeit entsprechend komponierte Maximilian Korschinsky das Menü des Konferenzdiners mit den Produkten der Hohenloher Demeter-Landwirte als Mittelpunkt der jeweiligen Speisen – etwa mit Variationen von Demeter-Geflügel des Brunnenhofs Mäusdorf, einem winterlichem Eintopf mit Gemüse der Sozialtherapeutischen Gemeinschaften Weckelweiler oder einer Panna Cotta aus Demeter-Vorzugsmilch des Völkleswaldhofes. *„Gastronomie im Einklang mit der Natur ist für mich selbstverständlich“,* erklärte der Chefkoch der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), *„Die engen und direkten Beziehungen zu unseren regionalen Erzeuger:innen ermöglichen uns eine ehrliche Küche mit besten Hohenloher Produkten. Dabei ist das Demeter-Motto „Kochen mit Haltung“ immer Richtschnur meiner Arbeit.“*

„Wir freuen uns über diese Auszeichnung und darüber, Teil dieser großartigen Wertegemeinschaft zu sein“, sagte Rudolf Bühler, BESH-Gründer und Vorstandsvorsitzender sowie für die Stiftung Haus der Bauern: *„Da die Gärten und Obstwiesen rund ums Bauernschloss Kirchberg bereits nach Demeter-Richtlinien bewirtschaftet werden, ist es für uns nur folgerichtig, dass auch unser Bio-Hotel bevorzugt Erzeugnisse aus bio-dynamischem Anbau auf den Teller bringt.“*

Hintergrund: Demeter-zertifizierte Gastronomie

Demeter-Gastronom:innen verarbeiten zu 100 Prozent biologische Zutaten und einen großen Anteil Demeter-Produkte. Der direkte Bezug von Lebensmitteln von Demeter-Höfen bildet dabei den Kern ihres Tuns. Deutschlandweit gibt es derzeit – mit dem Bio-Schlosshotel Kirchberg – zehn Demeter-zertifizierte Gastronomiebetriebe, darunter in Baden-Württemberg den Landgasthof Vogt Adler bei Ravensburg, die Klinik Buchinger-Wilhelmi in Überlingen, die Scheunenwirtin in Bartholomä und Bio-Chefkoch Simon Tress mit dem Gasthaus Rose und dem Bio-Fine-Dining-Restaurant 1950 in Hayingen-Ehestetten.

www.demeter.de/lebensmittel-produkte/gastronomie



„Wir sind Partner“: Der Geschäftsführer des Demeter-Landesverbands Baden-Württemberg, Dr. Christoph Reiber (links) und der Vorstand von Demeter Deutschland, Dr. Alexander Gerber (rechts) überreichen dem frisch gebackenen Demeter-Gastronom Maximilian Korschinsky das Schild vor dem Schlosscafé in Kirchberg; daneben Rudolf Bühler, Vorsitzender Stiftung Haus der Bauern. Fotonachweis: BESH

Bei Rückfragen und für weitere Informationen wenden Sie sich an:

Maximilian Korschinsky

Gastronomie / Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Telefon 07904 943 80-80

kulinarik@besh.de, www.kulinarik.besh.de

Sonja Jürschik

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Demeter Landesverband Baden-Württemberg e.V. | Hauptstr. 82 | 70771 Leinfelden-Echterdingen

Tel. + 49(0)711-9025414 | Fax: + 49(0)711-9025454

Sonja.juerschik@demeter.de | www.gartenrundbrief.de

Geschäftsführung: Dr. Christoph Reiber, Vereinsregister: AG Stuttgart VR 725218

Vorstand: Peter Berg, Anne Dorer, Anja Frey, Theresia Kübler, Timur Lauer, Ulrike Schmidt, Johanna von Mackensen, Klaus Wais

www.demeter-bw.de