

Bioland empfiehlt

 BioFach 2012

Bioland

BIOLAND AUF DER BIOFACH

Nürnberg,
15.-18. Februar 2012
Stand 652 in Halle 7



Messeprogramm
und Aussteller

Kochwettbewerb
Bio-Toque 2012

Getränke-
und Speisekarte



INHALT

Vorwort Jan Plagge	3
Bioland Messeprogramm	4
Bioland Partner auf der BioFach 2012	8
Kochwettbewerb Bio-Toque 2012	14
Finale in der gläsernen Bioland-Wettbewerbsküche	16
Kochwettbewerb „Bio-Toque 2012“ – Sponsoren	18
Getränke- und Speisekarte	

Bildquellen: Titel, Seite 3: © Bioland
Seite 4, 16: © www.fuerstenfelder.com
Seite 5, 7, 9: © BioFach
Seite 7: © www.istockphoto.com
Seite 14: © Käßlein, Simon Tress

Liebe
Bioland Partner,



wir Alle sind mit unserem Handeln und Wirtschaften angetreten, unsere Welt ein kleines Stück besser zu hinterlassen, als wir sie vorgefunden haben.

Mit diesem Ansatz lässt sich auch der diesjährige Themenschwerpunkt der Bio-Fach zusammenfassen. Zugleich schreibt sich nahezu die gesamte Wirtschaft Nachhaltigkeit und nachhaltiges Wirtschaften auf die Fahne. Doch wird dann tatsächlich auf eine Weise gewirtschaftet, die künftigen Generationen eine lebenswerte Zukunft sichert? Werden Ressourcen nur in dem Umfang verbraucht, in dem sie auf Dauer zur Verfügung stehen? Auf dem Weg zu diesem Idealzustand ist der Biolandbau nachprüfbar weiter als die konventionelle Land- und Ernährungswirtschaft. Aber wie nachhaltig ist Bio? Mit unseren vielfältigen Leistungen haben wir ein ganzheitliches und glaubwürdiges System der Nachhaltigkeit etabliert. Es lässt sich aber nicht auf den CO₂-Fußabdruck eines Teilsortiments reduzieren. Schon gar nicht eignet sich un-

sere Wirtschaftsweise dazu, Sortimente oder Handelsketten „anzugrünen“. Denn im Kern geht es um die folgende Frage: Welche Landwirtschaft und Lebensmittelherstellung brauchen wir für das Überleben unseres Planeten?

Als Bioland Gemeinschaft wollen wir auch 2012 wieder klare Akzente setzen und gemeinsam an unseren Antworten auf diese Kernfrage arbeiten – im Austausch zwischen Marktpartnern, mit den Kunden, Landwirten, Herstellern, Händlern und allen engagierten Menschen im Bioland Verband.

Wir laden Sie ein, uns am Bioland Stand in Halle 7 zu besuchen.

Herzlichst Ihr

Jan Plagge, Präsident Bioland e.V.

BIOLAND AUF DER BIOFACH 2012

Bioland Messeprogramm



Mittwoch, 15.02.12

- 9.00 Uhr **Eröffnung der Messe**
- 9.00 – 17.00 Uhr **Halle 7, Stand 652**
Kochwettbewerb „Bio-Toque 2012“
für Profiköche in der gläsernen Küche
- 16.00 – 17.30 Uhr **Raum Istanbul**
Nachhaltigkeits Forum -
Status quo, Potenziale und reale Vision nachhaltigen
Wirtschaftens
- Nachhaltigkeit in der Bio-Branche: Kreislaufwirtschaft,**
konsequente Regionalwirtschaft und Zero Emission über
die gesamte Wertschöpfungskette
- Moderation: Thomas Fisel, Bioland e.V.
 - Christian Hiß, Regionalwert AG
 - Jan Plagge, Bioland e.V.
 - Markus Haastert, Konvergenta InterZero GmbH
 - Volker Krause, Bohlsener Mühle

Donnerstag, 16.02.12

- 9.00 – 17.00 Uhr **Halle 7, Stand 652**
Kochwettbewerb „Bio-Toque 2012“
für Profiköche in der gläsernen Küche
- 12.00 – 13.30 Uhr **Raum St. Petersburg**
Social Media und Kommunikationspotenziale
für die Bio-Branche
- Bedeutung, Möglichkeiten und Potenziale**
von Social Media und Smartphones für die
Nachhaltigkeitskommunikation
- Moderation: Herwig Danzer,
Die Möbelmacher GmbH
 - Hannah Winkler von Mohrenfels,
Goethe Universität Frankfurt
 - Kirsten Brodde, Grüne Mode
 - Oliver Scheiner, Bioland e.V.
 - Pieter van Midwoud, ecoScan

Donnerstag, 16.02.12

14.00 – 15.00 Uhr

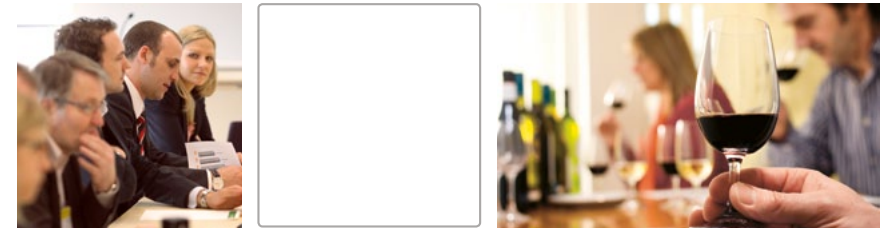
Raum Oslo

Gastro Forum – Ganzheitliche Nachhaltigkeit in der Bio-Außer-Haus-Verpflegung

- Moderation: Dr. Jan Niessen, Bioland e.V.
- Alfons Kreuzer, Twiggies
- Lorenz Kratzer, Bioland-Hof Daschingerhof
- Raphael Brandmiller, lehmbau. die nachhaltigkeitsgruppe
- Thomas Sadler, biotom

ab 18.00 Uhr

Standparty „Let's rock“ mit der Band „Tom Twist“



Freitag, 17.02.12

9.00 – 13.00 Uhr

Halle 7, Stand 652

Kochwettbewerb „Bio-Toque 2012“ für Profiköche in der gläsernen Küche

13.00 – 15.00 Uhr

Bühne Halle 4A

Wein Forum –

Deutsche Bio Weine – Kulturgut mit besonderem Terroir? Regionale Qualitäten, Potenziale, Vermarktungsmöglichkeiten

- Moderation: Prof. Klaus Wahl,
Honorarprofessor der TU München
- Arndt F. Werner, Ökoweingut Arndt F. Werner
- Dr. Rainer Philippi, Bioland e.V.
- Gerhard Roth, Weingut Roth
- Markus del Monego,
Master of Wine und Sommelierweltmeister 1998
- Martin Kössler, K & U Weinhalle
- Dr. Meike Janssen, Universität Kassel
- Till Ehrlich, Weinjournalist

ab 15.00 Uhr

Halle 7, Stand 652, Wettbewerbsbühne

Siegerehrung Kochwettbewerb „Bio-Toque 2012“ mit Jan Plagge, Präsident Bioland e.V.

Samstag, 18.02.12

9.00 – 18.00 Uhr

Endspurt BioFach 2012

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen auf der BioFach 2013

Bioland Partner auf der BioFach 2012

Halle 7 Bioland Gemeinschaftsfläche

Andechser Molkerei Scheitz	Käse- und Milchspezialitäten	7-541
Anderlbauer e. K.	Frisch- und Weichkäse	7-439
Bergpracht Milchwerk	Weichkäse	7-555
Bioland Gastro-Beratung & Kochwettbewerb Bio-Toque	Beratung von Gastronomie, Hotellerie und Catering, Lieferantenlisten	7-652
Bioland Markt GmbH & Co. KG	Fleisch, Futtermittel, Getreide, Kartoffeln, Saatgut	7-638
Biovegan GmbH	Vegetarische, vegane Produkte	7-437
Biovum GmbH	Eier, Eierprodukte	7-538
Blütenland Bienenhöfe	Honig	7-673
Brög GmbH & Co. KG Manufaktur für Trockenfrüchte	Trockenfrüchte, Gewürze, Aufstriche, Süßwaren, Knabbergebäck, vegetarische und vegane Produkte	7-536
Byodo Naturkost GmbH	Nudeln, Essig & Öl, Senf & Meerrettich, Reiswaffeln & Knusperbrot, Ketchup & Mayo, Desserts, mediterrane Feinkost	7-534
Der Urkaffee	Kaffee	7-851
Die BIO-Hotels	Anbieter für Bio-Urlaub	7-737
Eco-Plus Handels und Service GmbH	Händler	7-457a
EOS der Handelskammer Bozen	Obst, Brot- und Backwaren, Wein	7-737
Hanf & Natur	Hanf-Lebensmittel und -Produkte	7-871
Lord of Tofu (Bioland Tofurei) Dörte & Freddy Ulrich GbR	Soja- und Tofuprodukte, Brotaufstriche	7-551



MAYKA Naturbackwaren GmbH	Knabberartikel	7-546
MOIN Biologische Backwaren GmbH	Backwaren	7-554
OASIS Teehandel GmbH	Tee und Heißgetränke	7-741
Ökobo	Obst	7-453
Ökoring Handels GmbH	Großhandel, Ladner-Auszeichnung und Erzeuger-Prämierung	7-571
Plose Quelle AG	Getränke	7-745
Pichler Biofleisch- Vertriebs GmbH	Catering	7-851
Riedenburger Brauhaus M. Krieger KG	Bier	7-650
Saatgut e. V.	Saatenzüchtung	7-542
Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg	Milch, Milchprodukte	7-639
Schedel – der ökologische Backspezialist GmbH	Backwaren	7-533
TRO-KOST Gemüse-Trocknungs- u. Nahrungsmittel GmbH	Gemüse, Pilze, Würzkräuter getrocknet	7-641
Upländer Bauernmolkerei GmbH	Milch, Milchprodukte	7-635
Vegetalis Catering	Vegetarisches Catering	7-851
Verlag Neuer Merkur GmbH	Magazin »die Bioküche«	7-742
Weingut Kuntz	Secco, Sekt, Weiß- und Rotwein	7-673
Weißbräu Unertl GmbH & Co. KG	Bier, Brand, Feinkosterzeugnisse	7-740
Weißenhörner Molkerei GmbH	Frischkäsespezialitäten	7-645

Halle 7 weitere

ABCERT AG	Zertifizierung, Kontrolle	7-116
Antersdorfer Mühle GmbH & Co. Vertriebs KG	Getreide, Getreideprodukte	7-241
Bauckhof Naturkost	Getreideprodukte, Backwaren, Cerealien	7-305
Beutelsbacher Fruchtsaftkellerei GmbH	Säfte, Getränke	7-203
Bingenheimer Saatgut AG	Saatgut	7-111
Bio Fleisch Nord-Ost	Fleisch	7-535
Biofleisch NRW	Fleisch, Wurstwaren	7-119b
Bio Fleisch- u. Wurstmanufaktur Velten	Fleisch	7-535
Bohlsener Mühle	Getreideprodukte, Backwaren, Cerealien	7-421c
Brauerei Pinkus Müller GmbH	Bier	7-219i
Ceralia Getreideprodukte GmbH	Getreideprodukte	7-411
C.F.Grell Naturkost	Handel	7-311
Davert GmbH	Handel	7-321
Dennree GmbH	Großhandel	7-325
Detmers Getreide-Vollwertkost GmbH	Cerealien	7-121
Hofgut Rocklinghausen	Convenienceprodukte, Fleisch- und Wurstwaren	7-635
Kiebitzhof	Backwaren, Aufstriche, Fertigprodukte, Feinkost	7-119c
Kröner Stärke/ Hermann Kröner GmbH	Stärkeprodukte	7-221b

Lindauer Bodensee-Fruchtsäfte GmbH	Säfte, Getränke	7-254
Molkerei Söbbeke GmbH	Milch, Milchprodukte, Käse	7-427a
Naturkost Elkershausen GmbH	Großhandel	7-311
Ökoland GmbH Nord	Fleisch- Wurstwaren, Tiefkühlkost, Convenienceprodukte	7-421
ÖMA Beer GmbH	Käsespezialitäten	7-421a
PrimaVera Naturkorn GmbH	Getreideprodukte	7-411
Rinklin Naturkost GmbH	Großhandel	7-311
ROSE Biomanufaktur	Convenienceprodukte, Suppen	7-200
Schweizer Sauerkrautfabrik GmbH	Sauerkraut-, Gemüse- und Obstkonserven	7-209
Sunval GmbH	Kindernahrung	7-108
Teutoburger Ölmühle	Speiseöle	7-221a
Thönes-Natur	Fleisch, Wurstwaren	7-119a
Voelkel GmbH	Säfte, Getränke	7-309
Walter Lang GmbH	Honig	7-431

Halle 1

Bio mit Gesicht GmbH	Vermarktung	1-150
Naturkost Übelhör GmbH & Co. KG	Großhandel	1-474
Stiftung Ökologie & Landbau (SÖL)	Bildung, Forschung	1-150

Halle 4

Eos der Handelskammer Bozen	Wein	4A-315
-----------------------------	------	--------

Halle 6

Alb-Gold Teigwaren GmbH	Teigwaren	6-315
BayWa AG Sparte Obst	Obst	6-211d
Bio Kartoffel GmbH Nord & Co. KG	Erzeugerzusammenschluss Kartoffelanbauer	6-241
Bio-Manufaktur Schwarzwald Bodensee Vertriebsgesellschaft für Regionalwaren mbH (Käserei Monte Ziege)	Milch, Molkereiprodukte	6-211e
BioObst Münch	Obst	6-241
Consilium Thüngersheim eG	Wein	6-331
Dorfkäserei Geifertshofen GmbH & Co. KG	Käseprodukte	6-211b
Friland J. Hansen GmbH	Fleisch- und Wurstwaren	6-170
Gläserne Molkerei GmbH	Milch, Molkereiprodukte	6-251a
Grüner Punkt Naturkost GmbH	Obst	6-124
Honig Himstedt	Honig	6-162
J. M. Gabler Saliter GmbH & Co. KG – Milchwerk	Milch, Kaffeemilch, Milchmischgetränke	6-325
Karl-Schubert-Gemeinschaft e.V. – Die Nudel	Nudeln	6-211g
Kramerbräu Agro & Food GmbH	Getreide, Verarbeitung, Veredelung, Verpackung	6-151d
LFW Ludwigsluster	Wurst- und Fleischwaren	6-121
Marschland Naturkost GmbH	Sauerkonserven und Ketchup	6-241
Meyermühle – Landshuter Kunstmühle	Mehle, Backmischungen, Backzutaten	6-161b
Neumarkter Lammsbräu	Bier, Getränke	6-141c
PEMA Vollkornspezialitäten	Vollkornbrote	6-331

Pichler Biofleisch- Vertriebs GmbH & Co. KG	Geflügelprodukte	6-371c
Reudink Biofutter	Futtermittel	6-151a
Rolker Ökofrucht GmbH	Obst, Gemüse	6-241
Saumweber	Speiseöle, Fette	6-331
Zimmermann Fleischwerke	Wurstwaren, Teigwaren, Suppen	6-431

Halle 9

Backensholzer Hofkäserei	Käsespezialitäten	9-317
Bio-Frost Westhof GmbH	Tiefkühlgemüse	9-317
Gut Rosenkrantz Handelsgesellschaft für Naturprodukte mbH	Handelsgesellschaft für Naturprodukte	9-317
Hephata – Alsfelder BioFleisch	Fleisch, Wurstwaren	9-425
Honig-Bracker GmbH	Honig	9-327
Jacoby Fruchtsäfte	Säfte	9-105
Kräutermühle GmbH	Kräuter	9-481
Nordgetreide GmbH & Co. KG	Getreide	9-323
Ringgauer Landkäserei	Käse	9-425
Schweizer Sauerkonserven	Konserven	9-100
Stiftung Ökologie & Landbau (SÖL)	Bildung, Forschung	9-331
Vermarktung Bioland SH	Vermarktung von Gemüse, Fleisch und Getreide, Saatgutvermehrung und -aufbereitung	9-317
Westhof Bio-Gemüse GmbH & Co. KG	Vermarktung	9-317

Stand 02/2012. Die Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit!



KOCHWETT- BEWERB BIO-TOQUE 2012

Erstmalig
auf der BioFach



Hochwertige Lebensmittel aus regionalem Bio-Landbau gewinnen im Außer-Haus-Markt immer mehr an Bedeutung. Immer mehr Köchinnen und Köche setzen auf die Qualität ökologischer Produkte und leisten damit täglich einen wichtigen Beitrag zu einer nachhaltigen Koch- und Esskultur.

Doch wer setzt die saisonale, regionale Bio-Küche am geschmackvollsten und kreativsten um? Bioland verleiht erstmalig – in Kooperation mit dem Fachmagazin KÜCHE – den „**Bio-Toque 2012**“.

Bereits in der Vorausscheidung bewarben sich über achtzig Profi-Köchinnen und Köche mit einem Rezept für einen innovativen Hauptgang in 100% Bioland Qualität. Die zehn kreativsten und besten Koch-Teams kreieren im Finale während

der BioFach geschmackvolle 3-Gänge-Menüs in Bioland-Qualität und präsentieren sie der Fach-Jury.

Jury A: Bewertung fachliche Praxis

- Ernst Fassnacht, Berufsschule 3 Nürnberg
- Matthias Carl, Carl Catering

Jury B: Verkostung der Menüs

- Simon Tress, BIO-Hotel Rose
- Angela Dietz, Kompetenzzentr. f. Ernährung
- Jürgen Schmücking, Biogenussmarketing
- Daniel Kluge, Autostadt Restaurants operated by Mövenpick

Bioland-Warenkorb

Vorspeise: Stuzi (Stuten-Ziegenmilch-Frischkäse), Feldsalat und Linsen

Hauptgang: Lammrücken, Graupen, Pastinake, Rote Beete, Meerrettich, Mangold/Spinat

Dessert: Äpfel, Kuvertüre, Sahne

Veranstalter:



Mit Unterstützung von:





Finale in der gläsernen Bioland-Wettbewerbsküche in Halle 7, Stand 652



Folgende Köche treten im Finale an:

Mittwoch, 15.02.2012

9.00 – 12.00 Uhr
Kochzeit
12.00 – 13.00 Uhr
**Verkostung und
Jurybewertung**

TEAM 1

Christian Distler,
Distlerhof, Leinburg
Heinrich Stephan,
Schindlerhof, Nürnberg

TEAM 2

Patrick Auer,
Tim Messmer,
Versicherungskammer Bayern, München

13.30 – 16.30 Uhr
Kochzeit
16.30 – 17.30 Uhr
**Verkostung und
Jurybewertung**

TEAM 3

Mario Mößlacher,
Alexander Wolter,
Maritim Hotel, München

TEAM 4

Stefan Walch,
Event Catering Consulting Walch, Speyer
Sven Jaquet,
Die Genuss-Manufaktur Kochschule, Stuttgart

Donnerstag, 16.02.2012

9.00 – 12.00 Uhr
Kochzeit
12.00 – 13.00 Uhr
**Verkostung und
Jurybewertung**

TEAM 5

Julia Wannenmacher,
Karl-Kloß Jugendbildungsstätte, Stuttgart
Francesco Bonomo,
Restaurant Peter Hilger, Limbach

TEAM 6

Christopher Hinze,
David Miklos,
Der Speisenmeister, Stuttgart

13.30 – 16.30 Uhr
Kochzeit
16.30 – 17.30 Uhr
**Verkostung und
Jurybewertung**

TEAM 7

Koch Sebastian,
Vollmer Marcus,
BIO-Hotel Eggensberger, Hopfen

TEAM 8

Stephan Pflügler,
Allianz Bayern, Unterföhring
Alfons Maier,
Maiers Hof-Stub´n, Haag an der Amper

Freitag, 17.02.2012

9.00 – 12.00 Uhr
Kochzeit
12.00 – 13.00 Uhr
**Verkostung und
Jurybewertung**

TEAM 9

Florian Kerl,
Phillip Sönnichsen,
Frau Harms Genussraum, Hamburg

TEAM 10

Krischan Löser,
Karl Agiannis Stephanos,
Emos Bistro, Frankfurt

15.00 Uhr

Siegerehrung und Preisverleihung
„Bio-Toque 2012“ auf der Bioland Bühne

Kochwettbewerb „Bio-Toque 2012“

Veranstalter:



Bioland
Verband für organisch-
biologischen Landbau e.V.
www.bioland.de

Mit Unterstützung von:



KÜCHE
Magazin für kreatives
Küchenmanagement
www.kueche-magazin.de



BioFach
Weltleitmesse für Bio-Produkte
www.biofach.de

Sponsoren des Kochwettbewerbs:



Ökoring
Die Bio-Gastro-Pioniere
www.oekoring.com



Söbbeke
Die Bio-Molkerei
www.soebbeke.de



Moin Biologische Backwaren GmbH
*** denken fühlen backen
www.moin.eu



Gut Rosenkrantz
www.gut-rosenkrantz.de



Pichler Biofleisch
Mit Sicherheit mehr Genuss
www.biometzgerei-pichler.de



Teutoburger Ölmühle
www.teutoburger-oelmuehle.de



Küchenbrüder
schon immer Bio
www.kuechenbrueder.de



St. Leonhards
Das lebendige Wasser
www.st-leonhards.de



Carl Catering
Biolandküche und
Veranstaltungsmanagement
www.carl-catering.de



Herbaria
Bio-Feinschmecker-Gewürze
www.bio-feinschmecker.de



Die BIO-Hotels
mit Sicherheit genießen
www.biohotels.info



die Bioküche
das Magazin für Nachhaltigkeit
in der Gastronomie.
www.biokueche.info



LaSelva
Toskana Bio Feinkost
www.laselva-bio.eu



BLANCO Küchentechnik
innovative Systemlösungen
www.blanco.de



MKN
Maschinenfabrik
Kurt Neubauer
www.mkn.de



KAHLA/Thüringen Porzellan GmbH
Porzellan für die Sinne
www.kahlaporzellan.com



Profimiet
professional Non-Food-
Catering
www.profimiet.de

Landwirtschaft
der Zukunft

Bioland

www.bioland.de

FÜR DEN DURST

Bioland

Getränke

	l	EUR
Mango-Lassi	0,20	2,50
Mineralwasser Plose (natur oder mit Kohlensäure)	0,50	2,50
Seezünge (Birne, Kirsche oder Träuble)	0,33	2,50
NOW (Cola, Lemon oder Orange)	0,33	2,50
Apfel-Schorle naturtrüb (Perger)	0,50	3,00
Orangensaft (Perger)	0,50	3,00
Ur-Helles vom Fass (Riedenburger)	0,50	3,50
	0,30	2,50
Hefe-Weizen vom Fass (Riedenburger)	0,50	3,50
	0,30	2,50
Bier alkoholfrei	0,50	3,00
Dinkel-Radler	0,33	2,50
Chai-Latte (Yogi-Tee)	Becher	2,50
Flaschen- Pfand		0,50
Gläser-Pfand		2,00

Kaffee und Kuchen

Cappuccino		3,00
Espresso		2,00
Wiener Kapuziner mit Sahnehäubchen		2,50
Kuchen		3,00

Der
UrKaffee

BIOLAND-MENÜ

Bioland



VEGETALIS
CATERING

Vegetarische Küche

EUR

BIOFACH-Teller (von allem etwas)*	15,00
Ayurveda-Teller gemischt* (Basmati-Reis, Ayurvedische Gemüse-Pfanne, Pakoras, Chutney, Papadam)	12,00
Thai-Curry auf Reis*	10,00
Ayurvedische Gemüse-Pfanne auf Reis mit Papadam*	10,00
Chili sin Carne auf Reis oder mit Kartoffelecken*	9,00
Nudel-Gemüse-Pfanne mit Mozzarella*	9,00
Tofu-Schnitzel mit Reis oder Kartoffelecken und Salat*	9,00
Curry-Wurst vegan mit Kartoffelecken und Salat*	9,00
Gemüse-Pakoras mit Reis & Chutney	7,00
Falafel Wrap mit Hommos und Salat	4,50
Kartoffel-Ecken mit Sauerrahm-Dip	4,00
Pizzatasche (Calzone) Mozzarella-Tomate	3,00
Riesen-Brezel	3,00

Fleischgerichte



Ungarisches Rinder-Gulasch auf Reis*	10,00
Chicken-Curry à la Pichler auf Reis*	10,00
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Speck	6,50
Gulaschsuppe vom Rind mit Weißbrot	6,50

*Für diese Menüs können Bioland-Gutscheine eingelöst werden!