

Kürbis, Kohl und Buttercreme

10.12.2021 | Bioland e.V.

4 Restaurants + ein Weingut = ein Bioland-Weihnachtsmenü für jeden Geschmack

Zum Weihnachtsfest gehört gutes Essen dazu - und zu gutem Essen gehören gute Lebensmittel, idealerweise aus regionaler, ökologischer Herkunft. Bioland hat gemeinsam mit dem Boutiquehotel und Biorestaurant Schwarzer Bock, dem Biorestaurant Zur Erholung in Uetersen, dem Voglhaus Café und Kaufhaus am Bodensee, dem Bio-Berghotel Ifenblick sowie dem Weingut Singer-Bader ein Weihnachtsmenü zum Nachkochen - inklusive passender Weinbegleitung - zusammengestellt.

Vorspeise: [Gebratener Kürbis an karamellisiertem Ziegenkäse und Wintersalat](#)

Die Vorspeise zum Bioland-Weihnachtsmenü kommt vom Boutiquehotel und Biorestaurant Schwarzer Bock in Ansbach (Bayern). Auf der Karte des Bioland-zertifizierten Restaurants steht neben selbst erjagtem Wild aus der Region viel Veganes und Vegetarisches, zum Beispiel der herzhafte Ziegenkäse mit Kürbis und Wintersalat - ein guter Auftakt für das Bioland-Weihnachtsmenü.

Der passende Wein: Stettener Riesling, trocken 2019, auf Schilfsandstein gewachsen, hat der Wein mineralischen Charakter und eine außergewöhnlich milde Säure für diese Rebsorte.

Hauptspeise I: [Rinderfilet mit Palmkohl, Steckrübe, blauer Anneliese und rotem Kambot-Pfeffer](#)

Die Hauptspeise mit Fleisch kommt vom Biorestaurant Zur Erholung in Uetersen (Schleswig-Holstein). Handwerkliche Tradition, hochwertige Bio-Produkte und eine schonende Verarbeitung stehen im Mittelpunkt des Restaurants. Die stimmige Begleitung zum Bio-Rinderfilet bilden typische Wintergemüsesorten wie Palmkohl und Steckrübe.

Der passende Wein: Donar Rotwein-Cuvée 2019, Beeriger und samtig weicher Rotwein mit Pfeffernoten aus Heroldrebe, Cabernet Mitos und Cabernet Dorsa, außerdem die Rebe Carbertin, eine Zukunftssorte, die pilzwiderständig ist und so dem Klimawandel trotzt.

Hauptspeise II (veg.): [Tempeh Bourguignon](#)

Für das Bioland-Weihnachtsmenü serviert Martina Vogl ein Tempeh Bourguignon, das seinem Fleischverwandten in Sachen Aromatik und Deftigkeit in nichts nachsteht. Vogl führt das Voglhaus Café und Kaufhaus am Bodensee und gilt als Pionierin nachhaltiger Gastronomie. Vegane Speisen, Kuchen und Getränke - natürlich zu 100 Prozent bio - gehen hier über die Theke, zusammen mit Infos zur CO²-Bilanz. Das Tempeh Bourguignon ergänzen die [Semmelknödel ohne Ei](#) und [Martina Vogls Blaukraut](#).

Der passende Wein: Arctic Rosé feinherb 2020, aus der regionstypischen Rotweinrebe Trollinger, feiner Rosé, der eiskalt genossen werden kann.

Dessert: [Schokotörtchen mit Buttercreme und dunklen Beeren](#)

Der Abschluss des Bioland-Weihnachtsmenüs kommt vom Bio-Berghotel Ifenblick im Allgäu. Das Bio-Restaurant kocht auf über 1.000 Metern Höhe Gerichte mit vielen Zutaten von regionalen Bio-Höfen. Die Küche bietet besonders auch Vegetarier*innen und Veganer*innen eine große Auswahl. Das vegane Schokotörtchen dürfte aber allen schmecken.

Der passende Wein: Korber Sommerhalde Syrah 2017, wächst in reiner Südlage und braucht beste Bedingungen, wird erst Anfang November geerntet und tankt so viel Sonne, würzig-pfeffrig mit Schokoladennoten.

Bioland e.V.

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Kaiserstr. 18, 55116 Mainz

E-Mail: [presse\(at\)bioland.de](mailto:presse(at)bioland.de)

Tel.: 06131 239 79 20



Gebratener Kürbis an karamellisiertem Ziegenkäse und Wintersalat: Auftakt zum Bioland-Weihnachtsmenü 2021