

Diese Meldung kann unter <http://www.presseportal.de/pm/52881/1435721/bio-mit-stern-auszeichnung-fuer-spitzenkoch-christian-henze-mit-bild> abgerufen werden.

# BÖLN

## Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft

Bio mit Stern  
Auszeichnung für Spitzenkoch Christian Henze (mit Bild)

06.07.2009 - 17:19 Uhr, BLE Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft

Bonn (ots) - Sechs Gänge, drei Juroren, zwei Sterneköche - aber nur ein Sieger: Zahlreiche Momente prickelnder Spannung und feinsten Genusses bot das gestern ausgetragene Kochduell um den Bio Star-Award. Zum Sieger des kulinarischen Wettbewerbs kürte eine mit Prominenten und Experten besetzte Fachjury Christian Henze, Sternekoch aus Probstried im Allgäu. In der Burgstuben-Residenz in Randerath bei Aachen setzte sich Henze hauchdünn gegen Gastgeber Rainer Hensen durch. Der BioStar-Award wurde im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau verliehen.

"Die Entscheidung ist uns sehr schwer gefallen. Beide Köche haben gezeigt, dass sie ihren Michelin-Stern, den Ritterschlag der Kochwelt, zu Recht tragen. Es war ein wahres Gaumenfest. Letztendlich haben Kleinigkeiten in der Art der Präsentation den Ausschlag gegeben", begründete Claudia Stern, Chefin von Vintage Genuss, die Entscheidung. Gemeinsam mit ihr testeten TV-Moderatorin Ruth Moschner und die renommierte Gießener Ernährungsexpertin Franca Mangiameli das exklusive und fast ausschließlich aus Biolebensmitteln zubereitete Sechs-Gänge-Menü. Christian Henze verwöhnte Jury und Restaurantgäste unter anderem mit Wildlachs-Tatar auf Gurken-Chutney und gegrillter Wassermelone mit Ziegenfrischkäse und Olivenkrokant. Rainer Hensen zauberte Langustinos auf Herzen von dicken Bohnen mit weißem Tomatenschaum sowie Rehrücken in Schwarzbrotkruste auf Johannisbeerjus.

Rainer Hensen ist seit 2005 Mitglied in der exklusiven Riege der BIOSpitzenköche, Deutschlands einziger Biokoch-Vereinigung. Gemeinsam mit 19 weiteren Gourmetprofis setzt sich er sich dabei bundesweit an Schulen und in Kantinen für ein Plus an ausgewogener Ernährung mit frischen Zutaten ein. Das Engagement der BIOSpitzenköche hat das Ziel, möglichst viele Menschen vom Geschmack und der Qualität von Biolebensmitteln zu überzeugen. Die Koch-Vereinigung ist Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau.

Pressekontakt:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung  
Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
Elmar Seck  
Deichmanns Aue 29  
53179 Bonn  
Tel.: (0228) 68 45 -29 26  
Fax: (0228) 68 45 -29 07  
E-Mail: [Elmar.Seck@ble.de](mailto:Elmar.Seck@ble.de)  
[www.bundesprogramm.de](http://www.bundesprogramm.de)  
[www.oekolandbau.de/journalisten](http://www.oekolandbau.de/journalisten)

Pressebüro Ökolandbau  
Caroline Carls  
Kaiserstraße 33  
53113 Bonn  
Tel.: (0228) 9 15 14-678  
Fax: (0228) 9 15 14-145  
E-Mail: [oekolandbau@pleon.com](mailto:oekolandbau@pleon.com)

Originaltext: BLE Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft  
Pressemappe: <http://www.presseportal.de/pm/52881/ble-bundesprogramm-oekologischer-landbau-und-andere-formen-nachhaltiger-landwirtschaft>  
Pressemappe als RSS: [http://presseportal.de/rss/pm\\_52881.rss2](http://presseportal.de/rss/pm_52881.rss2)