

Ackerbau Luzern und dein Menü

21. Oktober 2025, 15.00 Uhr
Burgrain 8, 6248 Alberswil

Einladung für Köchinnen und Köche, Gastronominnen und Gastronomen

Deine Gerichte sind beliebt und die Gäste zufrieden. Doch du willst mehr. Kochen ist ein Handwerk, das Nachhaltigkeit, Genuss und Gesundheit verbindet. Als Köchin oder Koch entscheidest du täglich, welche Qualität auf den Teller kommt. Mit Bio-Lebensmitteln ergänzt

du dein Können um eine wertvolle Dimension: Sie stehen für natürliche Zutaten, die dein handwerkliches Schaffen in puncto Gesundheit und Nachhaltigkeit ideal unterstützen. Hintergrundwissen und Inspiration dazu erhältst du an diesem Event.

Programm

Teil 1	Inhalt	Personen	Treffpunkt
15.00 Uhr	Bio-Hofführung Burgrain	Andreas Nussbaumer Bio-Landwirt	Hofladen
Teil 2			
16.00 Uhr	Gerichte neu gedacht, mit Zutaten vom Luzerner Acker, Degustation und Informationen über die Produktion, die Zubereitung und das Budgetmanagement sowie Best Practice-Tipps für den Alltag	Marcel Müller, Küchenchef Heim Weiermatte in Menznau und Walter Zumbühl, Bio-Landwirt	Museum, Saal Josef-Müller Forum
17.00 Uhr	Apéro		

Wir freuen uns auf deine Anmeldung.

Team Aktionsplan Biolandbau

Kontakt

Astrid Burri
astrid.burri@biozentralschwiiz.ch
bio.lu.ch

Anmeldung: über Astrid Burri
QR-Code oder [Link](#)

Anmeldung bis
15. Oktober 2025



Der Aktionsplan Biolandbau des Kantons Luzern unterstützt diesen Event. Die Teilnahme ist kostenlos.