



GENUSSBOTSCHAFTERIN FÜR BIO-LEBENSMITTEL

SICH BEWUSST ERNÄHREN, AUF REGIONALITÄT UND BIOQUALITÄT ACHTEN, SPASS BEIM KOCHEN HABEN UND MIT VIEL GENUSS SEIN ESSEN GENIEßEN: PETRA BAUDIS-WIEDENHÖFER WILL MIT IHREM UNTERNEHMEN BIOGENUSSTEAM ZEICHEN FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT BEI LEBENSMITTELN SETZEN.

Inhalte teilen:  

„Kochen war schon immer mein Ding“, sagt Petra Baudis-Wiedenhöfer. Da lag die Idee nahe, dieses Thema bei ihrem Wunsch in die Selbständigkeit aufzugreifen. Zusammen mit ihrem Mann Uwe Wiedenhöfer startete sie Anfang 2020 in Düren-Langerwehe mit dem BioGenussTeam. „Nur“ kochen reicht ihr nicht, das Verarbeiten von ökologisch erzeugten Lebensmitteln, gesundheitsunterstützende Ernährung und Genuss gehören bei Petra Baudis-Wiedenhöfer zusammen, es darf auch gerne vegetarisch oder vegan sein. Lange Jahre war sie als Gesundheitspezialistin und Referentin in einem Unternehmen tätig, nun steht sie auf eigenen Beinen. Dafür hat sie in den vergangenen Jahren in ihr eigenes Wissen investiert, um es nun an andere weitergeben zu können. Petra Baudis-Wiedenhöfer ist Fachfrau für Bio Gourmet Ernährung (IHK) und hat sich in der Akademie des BioGourmetClubs in Köln von der Biospitzenköchin Mayoori Buchhalter als 5 Elemente Köchin ausbilden lassen (die Kochlehre der Traditionellen chinesischen Medizin TCM). Aus diesen Weiterbildungen heraus, ist ihre Idee zum BioGenussTeam entstanden. „Etwas mit Menschen zusammen machen, macht mir einfach Spaß“, sagt sie und im Bereich Bio-Bildung gäbe es bei vielen Menschen noch große Lücken. Mit ihrem Mann hat sie einen Vertriebsprofi an ihrer Seite, der über viele Jahre im Food-Bereich tätig war und seit einigen Jahren auch Sommelier für Käsespezialitäten ist. Zusammen bilden sie das BioGenussTeam, das mit viel Herzblut Menschen inspiriert.

SÄULEN DES UNTERNEHMENS

Ein Bereich des Unternehmens ist die Vermittlung von Bildung. In ihren Kursen erzählt die 5-Elemente-Köchin die Grundlagen zum Thema Bio – was steckt hinter dem Begriff, wie sind welche Siegel zu verstehen und ähnliches. Darauf aufbauend stellt sie verschiedene Kocharten vor. Kunden sind nicht nur Privatpersonen, sondern auch der Lebensmitteleinzelhandel, der Großhandel, Bildungseinrichtungen sowie Hotellerie und Gastronomie.

Ein weiterer Unternehmenszweig ist das „KochWerk“. In diesem Bereich bietet Petra Baudis-Wiedenhöfer Kurse für die vegane Küche und Workshops zum Thema 5-Elemente-Küche an. Sie wolle vermitteln, wie einfach und lecker es ist, mit regionalen Bio-Produkten zu kochen, die gerade Saison haben. Und während fleißig die Kochlöffel geschwungen werden, erzählt sie den Teilnehmern viel Wissenswertes über die Produkte, über Nachhaltigkeit und Bioanbau – denn für sie gehöre alles zusammen. Wer nicht selbst kochen möchte, kann sich beim „Privat-Dining“ (4-10 Personen) zu Hause mit einem veganen 5-Gänge-Menü bekochen lassen.

Promotion und Vertrieb zählen zu den weiteren Säulen des Unternehmens. Als Markenbotschafter ist das BioGenusTeam für ausgewählte Bio-Produkte unterwegs, zum Beispiel in Lebensmittelmärkten oder auf Messen. Außerdem unterstützen sie lokale Unternehmen im Vertrieb, um deren Produkte zu verbreiten und in die Märkte sowie den Handel- und Großhandel zu bringen. Geplant ist es auch, eigene Produkte auf den Markt zu bringen. Das Konzept steht, die Umsetzung soll 2021 erfolgen.

