



„Ich würde anderen Betrieben empfehlen: einfach anfangen! Der wichtigste Teil ist der erste Schritt.“

RICO BIRNDT

June Restaurant,
Übersee (Chiemgau)

Zur Person

Nach seiner Ausbildung in Salzburg sammelte Rico Birndt Erfahrungen in renommierten Restaurants in Hamburg, Dänemark und Neuseeland. Bevor er sich im April 2024 mit dem June am Chiemsee seinen Traum von der Selbstständigkeit erfüllte, war er Küchenchef im „Mural Farmhouse“ in München, wo er mit einem Michelin-Stern und einem Grünen Stern für Nachhaltigkeit ausgezeichnet wurde.

Selbstversorgung und Respekt

Wir arbeiten ausschließlich mit Ökostrom, achten auf einen möglichst ressourcenschonenden Umgang mit Energie und setzen konsequent auf Abfallvermeidung und Kompostierung. Ein zentraler Punkt ist außerdem die enge Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern, um Transportwege kurz zu halten und die Wertschöpfung in der Region zu belassen. Viele Kräuter und essbare Pflanzen ziehen wir bereits selbst in Hochbeeten auf unserer Terrasse. Jetzt sind wir noch einen Schritt weitergegangen: Wir haben ein 700 m² großes Gewächshaus übernommen, um noch stärker autark arbeiten und einen großen Teil unserer Produkte selbst anzubauen zu können. In der Küche arbeiten wir nach dem „Nose to Tail-Prinzip“, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und dem Produkt maximalen Respekt entgegenzubringen.

Vision fürs Team

Besonders wichtig ist mir, dass mein gesamtes Team die Vision mitträgt und Nachhaltigkeit nicht nur als Konzept versteht, sondern jeden Tag aktiv lebt. Dass wir uns ständig selbst kritisch hinterfragen, Abläufe verbessern und immer wieder versuchen, einen Schritt weiter zu denken – egal ob in der Küche, im Service oder im Umgang mit Produkten und Ressourcen.

Persönlicher Austausch

Wir kommunizieren unser Konzept direkt am Tisch, im persönlichen Austausch mit unseren Gästen. Dabei ist uns wichtig, dass es charmant, informativ und authentisch bleibt – aber niemals aufdringlich oder belehrend. Viele unserer Gäste kommen genau aus diesem Grund zu uns: Weil sie nicht nur gut essen möchten, sondern auch Wert auf Herkunft, Handwerk und Verantwortung legen.

Schritt für Schritt

Ich würde anderen Betrieben empfehlen: einfach anfangen! Der wichtigste Teil ist der erste Schritt – nicht zu verkopft rangehen, sondern pragmatisch starten und dann Schritt für Schritt den Betrieb in diese Richtung entwickeln.

Rico Birndt empfiehlt:
Crumpet mit Pilzen und Schnittlauch-Mayonnaise

Dieses Rezept vereint für Rico Birndt Handwerk, Produktbewusstsein und klare Aromen. Im Fokus stehen hochwertige, saisonale Zutaten und ein respektvoller Umgang mit Ressourcen, bei dem Geschmack und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen. Die Kombination aus luftigen Crumpets, aromatischen Pilzen und frischer Schnittlauch-Mayonnaise zeigt, wie aus wenigen, bewusst gewählten Komponenten ein ausdrucksstarkes Gericht entstehen kann.

REZEPT

Das ganze Rezept können Sie hier entdecken:

