

Zukunftsweisend kochen

An Nachhaltigkeit interessierte Köchinnen und Köche der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung finden im Rahmen der Seminarreihe ‚Bio und Nachhaltig – mehr als ein Trend‘ viele Möglichkeiten, sich weiterzubilden. Die Veranstaltungen sind kostenfrei und starten im April.

(Frankfurt am Main, 02.04.2013) In der Außer-Haus-Verpflegung hat Nachhaltigkeit einen zunehmenden Stellenwert: Immer mehr Betriebe verwenden regional erzeugte Lebensmittel, verarbeiten Fleisch aus artgemäßer Haltung sowie Biolebensmittel oder bieten saisonal vegetarische Gerichte an. Die Qualifizierungsseminare machen Köchinnen und Köchen mit einer ausgewogenen Mischung aus Theorie und Praxis noch mehr Appetit auf nachhaltige Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Regionale Wertschöpfung, vegetarische und vegane Küche oder Fisch aus nachhaltiger Erzeugung sind dabei nur eine Auswahl der Highlights aus dem ersten Halbjahr 2013.

Die Seminare werden von der FiBL Projekte GmbH in Zusammenarbeit mit Praxispartnern wie Verbänden, Einzelbetrieben oder Berufsschulen durchgeführt. Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) fördert das Projekt. Das vollständige Seminarprogramm ist online einsehbar unter www.oekolandbau.de/grossverbraucher/weiterbildung/.

Die Teilnahme an den Veranstaltungen ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Kostenpauschale erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Für die Teilnahme ist eine Anmeldung bis 14 Tage vor der Veranstaltung erforderlich.

1520 Zeichen, Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird gebeten.

Ihre Ansprechpartner

Gerd Eymann
(Anmeldeservice)

Tel. +49 69 7137699-46

seminare@fibl.org

www.fibl.org

Ann-Sofie Henryson
(Seminarkoordination & Öffentlichkeitsarbeit)

Tel. +49 69 7137699-47

Diese Pressemitteilung im Internet

Sie finden diese Pressemitteilung sowie Bildmaterial im Internet unter

www.fibl.org/de/medien.html

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Die Schulungsmaßnahmen werden finanziert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.oekolandbau.de.

Die Schulungsmaßnahmen werden durchgeführt von:

FiBL Projekte GmbH
Postanschrift:
Postfach 90 01 63
60441 Frankfurt am Main
Besucheradresse:
Kasseler Straße 1a
60486 Frankfurt am Main

Ein Gemeinschaftsunternehmen
von FiBL Deutschland e.V. und
Stiftung Ökologie & Landbau
www.fibl.org
www.soel.de



Seminartermine für Köchinnen und Köche, 1. Halbjahr 2013

Regionale Kartoffeln optimal in Szene setzen

23.04.2013 in 36041 Fulda-Haimbach

Referenten:

- › Peter Linz, Antonius-Hof Fulda
- › Anja Erhart, Agentur für Ernährungsfragen
- › Gunther Völkel, Hochschule Fulda

- › Erzeugung und Lagerung von Biokartoffeln
- › Besichtigung Praxisbetrieb Antonius-Hof
- › Kartoffelverkostung
- › Sortenkunde Kartoffel
- › Regional als erste Wahl
- › Optimale Garverfahren für jede Gelegenheit
- › Einsatz von Kartoffeln als Biokomponente in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Kreativ, gesund und ökologisch: Vegetarische und vegane Köstlichkeiten für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung (zweitägig)

29.04. und 02.05.2013 in 04277 Leipzig

Referenten:

- › Anja Erhart, Agentur für Ernährungsfragen
- › Urte Grauwinkel, Ökolöwe - Umweltbund Leipzig e.V.
- › Nadine Passage, Köchin und Ökotrophologin

- › Abwechslungsreich und ernährungsphysiologisch ausgewogen
- › Vegetarische und vegane Kost für die Außer-Haus-Verpflegung
- › Strategien für Küchen (Einkauf, Kalkulation und Kommunikation)
- › Kreativ kochen mit Produkten aus der Region
- › Optimale Nährstoffversorgung mit veganer Ernährung – worauf kommt es an?
- › Pflanzliche Alternativprodukte zu Milch, Honig & Co
- › Vegetarische und vegane Vollwertgerichte in der Küchenpraxis

Regionale Wertschöpfung in der Hotelgastronomie

13.05.2013 in 97769 Bad Brückenau

Referenten:

- › Thomas König, Küchenchef Dorint Resort & Spa Bad Brückenau
- › Anja Erhart, Agentur für Ernährungsfragen

- › Nachhaltige Gastronomie – was ist das?
- › Grundlagen ökologischer Erzeugung
- › Betriebsbesichtigung biodynamische Landwirtschaft: Steffeshof
- › Betriebsbesichtigung Metzgerei Kleinhenz
- › Nachhaltige Fleischerzeugung: artgerecht, regional, extensiv
- › Küchenpraxis: Gerichte für die Ganztierverwertung



Süßwasserfisch aus nachhaltiger Erzeugung in der Küchenpraxis (zweitägig)

14. und 15.05.2013 in 34549 Edertal-Gifflitz

Referenten:

- › Christian Kolb, BioSpitzenkoch, artichoc
- › Anja Erhart, Agentur für Ernährungsfragen
- › Dr. Stefan Bergleiter, Fachabteilung Aquakultur Naturland e.V.

- › Ökologisch, nachhaltig und tiergerecht: Worauf sollte beim Einkauf von Fisch geachtet werden?
- › Professionelle küchenfertige Vorbereitung von Fisch und Krustentieren
- › Zubereitungsmethoden und kreative Rezepte:
 - › Terrinen/Pasteten/Farce
 - › Dämpfen/Dünsten/Pochieren
 - › Backen
 - › Roh/Marinieren
 - › Braten/Grillen/Schmoren
- › Umgang mit Biofisch in der Küche und in der Werbung

Kreative regionale Speisen für das Frühstücksbuffet – die bewusste Qualität

04.06.2013 in 55545 Bad Kreuznach

Referenten:

- › Stefan Walch, Küchenleitung Gewölbekeller im Hotel Alt Speyer, BioSpitzenkoch
- › Ann-Sofie Henryson, FiBL Projekte GmbH

- › Grundlagen der nachhaltigen Ernährung
- › Innovation und Kreativität für das Frühstücksangebot
- › Warme und kalte Frühstückskomponenten mit regionalem Charakter
- › Beschaffungswege für regionale Produkte
- › Kennzeichnung von Bioprodukten am Frühstücksbuffet und in der Werbung

Einfach, ökologisch, regional: Nachhaltige Verpflegung in betreuten Wohneinrichtungen

13.06.2013 in 35396, Gießen-Wieseck

Referenten:

- › Hannelore Weise, Beratung für ganzheitliche Ernährungskonzepte
- › Ann-Sofie Henryson, FiBL Projekte GmbH

- › Nachhaltige Ernährung
- › Biolebensmittel, regional und saisonal - was genau bedeutet das?
- › Beschaffungswege für Bioprodukte und Produkte aus der Region
- › Professionelle Kalkulation: Möglichkeiten zum Einsatz von nachhaltig erzeugten Lebensmitteln bei begrenztem Budget
- › Kochpraxis: Gesunde Grundrezepte zum kreativen Einsatz regionaler und ökologischer Produkte

Schritt für Schritt zur Biokarte

29.06.2013 in 82291 Mammendorf

Referenten:

- › Sonja Grundnig, Bioland e.V.
- › Eva-Maria Hackenberg, Bioland e.V.
- › Karin Romeder-Boxrucker, Ökoring Handels GmbH

- › Beschaffung von Biolebensmitteln
- › Was ist eine Biozertifizierung?
- › Best Practice-Beispiele
- › Umgang mit Biolebensmitteln in der Küche und in der Werbung
- › Küchenpraxis für nachhaltige Gerichte

