

# Einladung zum Praxis-Workshop

## Zero-Waste und Fermentation in der Profiküche mit Johannes Schulz-Mothes

06. November 2025, 12:00-16:00 Uhr



### Nachhaltig. Kreativ. Handwerklich.

Erlebe einen intensiven Praxis-Workshop rund um moderne, ressourcenschonende Küchentechniken und neue Denkweisen für den Küchenalltag mit **Johannes Schulz-Mothes**, Koch im Cocktailbistro Bonvivant Berlin und selbstständiger Kochkursleiter.

Dieser Workshop richtet sich an Profiköche, die mit Qualität, Verantwortung und Handwerk beeindruckend wollen. Gearbeitet wird ausschließlich mit Bio-Lebensmitteln – für einen nachhaltigen Genuss von Anfang bis Ende.

### Das erwartet dich:



#### Praxis

- Zubereitung eines Zero Waste-Gerichts
- Milchsäurefermentation verstehen & anwenden
- Lebensmittel in Öl und Beize einlegen
- Aromatische Öle & Essige selbst herstellen
- Einwecken – altbewährte Technik neu gedacht
- Sauerteig ansetzen & Brötchen selbst backen
- Dessert mit geretteten Lebensmitteln – einfach und effektiv
- Energieeffiziente Produktionsmethoden



#### Theorie

- Fermentation, Sauerteig, Essigherstellung & Aromaöl – Grundlagen & Anwendung
- Nachhaltigkeit in der Küche: Von „Nose to Tail“ bis „Root to Leaf“ – Chancen & Grenzen
- Kontakt zu lokalen Produzenten: So rettest du Ware mit Qualität und Verstand
- Bio-Zutaten in der Profiküche: Warum zertifizierte Lebensmittel ein Gewinn für Geschmack, Umwelt und Glaubwürdigkeit sind

### Veranstaltungsort

studio32 Berlin-Kreuzberg

Hinterhaus, Kottbusser Damm 74, 10967 Berlin

## Anmeldung

Bitte bis spätestens 22.10.2025 unter <https://akademie.fibl.org/event/368>

## Kosten

Es fallen keine Teilnahmegebühren an, da die Veranstaltung im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt wird. Für die eingesetzten Lebensmittel entfällt eine Pauschale in Höhe von ca. 20 €.

## Weitere Informationen

Bringen Sie gerne eigene Kochkleidung, ein Küchenmesser und ggf. kleine lebensmittelechte Gefäße mit.

## Kontakt Veranstalter

### Inhaltliche Fragen

FiBL Projekte GmbH  
Kasseler Str. 1a,  
60486 Frankfurt am Main  
Katharina Schwab  
Tel.: 069 7137699-295  
E-Mail: [katharina.schwab@fibl.org](mailto:katharina.schwab@fibl.org)

### Fragen zur Anmeldung

FiBL Projekte GmbH  
Kasseler Str. 1a,  
60486 Frankfurt am Main  
Tamara Juillot  
Tel.: 069 7137699-400  
E-Mail: [akademie@fibl.org](mailto:akademie@fibl.org)

## Über „Bio verarbeiten“

„Bio verarbeiten“ ist eine praxisorientierte Veranstaltungsreihe zur Stärkung der ökologischen Lebensmittelverarbeitung. Sie richtet sich an alle, die bereits ökologische Lebensmittel verarbeiten oder neu einsteigen wollen. Ob in Seminaren, Praxis-Workshops oder Online-Meet-Ups – „Bio verarbeiten“ vernetzt, vermittelt aktuelles Fachwissen aus erster Hand und bietet einen Raum für gemeinsames Lernen, selbst Mitapacken und Ausprobieren.

„Bio verarbeiten“ richtet sich u.a. an Bäckerinnen und Bäcker, Metzgerinnen und Metzger, Milchhandwerk, Gastronomie, Start-ups und Unternehmen der Ernährungswirtschaft, aber auch an Lehrkräfte, Auszubildende und Institutionen mit Beratungs-, Kontroll- oder Vernetzungsaufgaben.

Mehr Informationen zu „Bio verarbeiten“ und Kontaktmöglichkeiten unter:  
[www.oekolandbau.de/bio-verarbeiten](http://www.oekolandbau.de/bio-verarbeiten)