

# Einladung zum Online-Kochevent

## Pflanzliche Power für die Gastronomie – Mit Bio-Spitzenköchin Mayoori Buchhalter

24. Februar 2026, 15:00-17:30 Uhr



Von Misomayonnaise über Sauerkrautpfannkuchen bis zur Schokoladencreme – alles vegan.

In diesem interaktiven Online-Kochkurs nimmt Sie die **Bio-Spitzenköchin Mayoori Buchhalter** mit in die Welt der pflanzlichen Küche und zeigt, wie vegane Bio-Gerichte kreativ, saisonal und wirtschaftlich umgesetzt werden können – mit einem **Schwerpunkt auf pflanzlichen Proteinquellen**.

Im Mittelpunkt dieses Online-Workshops steht die clevere und bewusste Verwendung pflanzlicher Zutaten in der modernen Küche. Dabei geht es nicht nur um neue Rezepte, sondern um ein zeitgemäßes Küchenverständnis – mit einem klaren Fokus auf **Genuss, Gesundheit und Nachhaltigkeit**.

Die Rezepte und Techniken sind praxisnah aufbereitet und lassen sich **direkt in den Küchenalltag von Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung** integrieren.

Freuen Sie sich auf **inspirierende Einblicke, fachlichen Austausch und direkt umsetzbare Ideen** für eine innovative, pflanzliche Profiküche, die Gäste begeistert und zukunftsfähig ist.

### Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
15:00	Begrüßung und Einführung ( <i>Katharina Schwab, Forschungsinstitut für biologischen Landbau</i> )
15:20	Kochpraxis ( <i>Mayoori Buchhalter, BioGourmetClub</i> )
16:45	Diskussion offener Fragen, Evaluierung und Abschluss
17:30	Ende des Seminars



Bundesministerium  
für Landwirtschaft, Ernährung  
und Heimat



Die Veranstaltungsreihe „Bio verarbeiten“ ist Teil des  
Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) –  
initiiert und finanziert durch das Bundesministerium  
für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMELH).

Veranstalter:

**FiBL**

## Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Profiköch/-innen, Fachkräfte aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung (Küche und Service). Willkommen sind außerdem Multiplikator/-innen, Berater/-innen, Wertschöpfungsketten-Entwickler/-innen, Ernährungsfachkräfte und alle, die bewusst, innovativ und zukunftsorientiert kochen wollen.

## Veranstaltungsort

Online über ZOOM

## Anmeldung

Bitte bis spätestens 20.02.2026 unter <https://akademie.fibl.org/event/399>

## Weitere Informationen

Es werden ca. 12 Rezepte im Show-Cooking-Format gezeigt. Die Teilnehmenden erhalten die Rezepte vor der Veranstaltung. Ein gleichzeitiges Mitkochen ist nicht vorgesehen.

## Kosten

Es fallen keine Teilnahmegebühren an, da die Veranstaltung im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt wird.

## Kontakt Veranstalter

FiBL Projekte GmbH  
Kasseler Str. 1a,  
60486 Frankfurt am Main

Fragen zur Anmeldung:  
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-Meetups – „Bio verarbeiten“ vernetzt, vermittelt aktuelles Fachwissen aus erster Hand und bietet einen Raum für gemeinsames Lernen, selbst Mitanpacken 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)