

# Einladung zum Online-Kochevent

## Herbst.Aromen.Fermentation – Saisonale Küche neu gedacht mit Bio-Spitzenköchin Mayoori Buchhalter

Dienstag, 13. Oktober 2026, 15:00-17:00 Uhr



Was hat der Herbst kulinarisch zu bieten und wie lassen sich traditionelle Fermentationstechniken sinnvoll in den gastronomischen Alltag integrieren?

Dieser interaktive Online-Kochkurs verbindet kreative Herbstküche mit der vielseitigen Welt der Fermentation. **Bio-Spitzenköchin Mayoori Buchhalter** zeigt die Zubereitung saisonaler Gerichte und demonstriert einfache Fermentationsmethoden sowie deren Einsatz in der professionellen Küche – vom klassisch milchsauer fermentierten Gemüse bis hin zum asiatischen Kimchi.

Im Mittelpunkt steht die **Verarbeitung von regionalen Bio-Produkten** und wie die **Umsetzung im Küchenalltag** von Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung funktionieren kann. Freuen Sie sich auf **inspirierende Einblicke, fachlichen Austausch und direkt anwendbare Ideen** für eine innovative pflanzliche Profiküche.

### Programm

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

## 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 10.10.2026 unter <https://akademie.fibl.org/event/433>

## 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 Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (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 7137699-480  
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 Mitpacken 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)