

Einladung zum Praxis-Workshop Bio-Regional kochen am Ende des Winters: Kreative Verarbeitung von Wintergemüse mit Karsten Bessai

14. April 2026, 14:30 – 18:30 Uhr



Am Ende des Winters wird regionales Kochen zur echten Herausforderung: Die Auswahl an Gemüse ist begrenzt, die Lager neigen sich dem Ende zu, und trotz erster warmer Tage lässt die neue Ernte noch auf sich warten. Genau jetzt ist kulinarische Kreativität gefragt.

Wir laden Sie herzlich ein zu einem praxisnahen Koch-Workshop für Küchenprofis, der sich bewusst dieser Übergangszeit widmet – einer Phase der Reduktion, die Raum für handwerkliche Finesse, neue Perspektiven und geschmackliche Tiefe eröffnet.

Im Fokus stehen:

- Winter- und Lagergemüse von regionalen Bio-Höfen
- Kreative Verarbeitungs- und Veredelungstechniken für maximale Vielfalt mit begrenzter Auswahl
- Zeitgemäße, wirtschaftlich umsetzbare Konzepte für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung

Der Referent:

Als Koch, Ideengeber und Berater begleitet **Karsten Bessai** Betriebe aus Gastronomie, Hotellerie, AHV und Lebensmittelwirtschaft bei der Entwicklung von nachhaltigen Koch- und Genusskonzepten. Im Fokus stehen dabei stets regionale Lebensmittel in Bioqualität. Er gibt Einblicke in kreative und einzigartige Bio-Konzepte, die gleichzeitig die Rentabilität steigern und die Position im Wettbewerb stärken.

Lassen Sie uns gemeinsam neue Geschmackserlebnisse entwickeln, Wissen teilen und Inspiration aus der Region schöpfen. Dieser Kurs richtet sich an Küchenprofis, die ihre Leidenschaft für nachhaltige, saisonale Küche weiter vertiefen möchten.

Wir freuen uns auf fachlichen Austausch, neue Impulse und ehrlichen Geschmack aus der Region.

Veranstaltungsort

Landwirtschaftliches Bildungszentrum Emmendingen-Hochburg
Hochburg 7
79312 Emmendingen

Programm

14:30	Begrüßung und Einführung
15:00	Kochpraxis
17:30 – 18:30	Abschluss mit gemeinsamer Verkostung

Zielgruppe

Der Workshop richtet sich an Küchenprofis, die die Herausforderung der späten Wintersaison bewusst annehmen, ihre handwerklichen Fähigkeiten vertiefen und lernen möchten, wie aus wenigen regionalen Zutaten überzeugende, zeitgemäße Gerichte entstehen.

Anmeldung

Bitte bis spätestens 07.04.2026 unter <https://akademie.fibl.org/event/400>

Weitere Infos

Mitzubringen ist die persönliche Kochkleidung bzw. Schürze. Bringen Sie gerne auch Lebensmitteldosen für Reste und eigene bewährte Rezepte mit für den kollegialen Austausch.

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. Für den Lebensmitteleinkauf entfällt eine Pauschale in Höhe von ca. 9 €.

Kontakt Veranstalter

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

in Kooperation mit

Ernährungsrat Freiburg, Projekt KANNtine
Rehlingstraße 9, 79100 Freiburg i. Br
Lea Bartels
E-Mail: lea.bartels@ernaehrungsrat-freiburg.de

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 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