

Einladung zum Praxis-Workshop

Regionale Vielfalt in Hülle und Fülle

21. Oktober 2025, 13:00 -17:00 Uhr



Veranstaltungsort

POSTKüche Oberursel, Kellergeschoss
Oberhöchstädter Straße 5, 61440 Oberursel

Wenn die Tage kürzer werden und die Temperaturen sinken, entfaltet die regionale Küche ihre ganze Tiefe und Raffinesse. Wir laden Sie herzlich ein zu einem kulinarischen Austausch der besonderen Art – einem Kochkurs, der **Wintergemüse und Hülsenfrüchte** in den Mittelpunkt stellt.

Im Fokus:

- Die überraschende Vielfalt heimischer Wintergemüse – vom Klassiker bis zur vergessenen Sorte
- Kreative Zubereitungsmethoden für Hülsenfrüchte als aromatische Kraftpakete
- Genussvolle und zeitgemäße Gerichte, die Tradition und Innovation verbinden

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 anregende Gespräche, kreativen Austausch – und natürlich auf großartigen Geschmack!

Programm

13:00	Begrüßung und Einführung
13:30 – 16:00	Kochpraxis
16:00 – 17:00	Abschluss mit gemeinsamer Verkostung

Zielgruppe

Alle Fachkräfte aus der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, aus Küche und Service, außerdem auch Multiplikator/-innen, Berater/-innen, Wertschöpfungsketten-Entwickler/-innen

Anmeldung

Bitte bis spätestens 13.10.2025 unter <https://akademie.fibl.org/event/354>

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

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