

Einladung zum Praxis-Workshop

Kreatives Kochlabor mit Alblinsenbraten, Kichererbsencreme & Hirsotto

20. Oktober 2025, 14:00-18:00 Uhr in Stuttgart



BIO in der AHV erleben, genießen und verstehen – mit BIOSpitzenkoch Christopher Hinze!

Wie lässt sich ein überzeugendes Bio-Konzept in der Profiküche umsetzen – alltagstauglich, kreativ und wirtschaftlich? Antworten gibt BIOSpitzenkoch Christopher Hinze in einem intensiven Praxis-Workshop, der sich an Küchenprofis richtet, die Nachhaltigkeit in ihrem Betrieb weiterdenken (und kochen) wollen.

Das erwartet dich :

- Aktives Mitkochen mit hochwertigen Bio-Zutaten aus der Region
- Inspiration durch kreative Rezeptideen und spannende Food-Kombinationen
- Fachlicher Austausch zu Nachhaltigkeit, Geschmack und Zubereitung
- Raum für wirklich wichtige Fragen und Antworten für die Betriebsgastronomie
- Gemeinsames Verkosten und Diskutieren in angenehmer Atmosphäre
- Die Zutaten sprechen für sich: ehrlich, nährstoffreich und voller Charakter. Regionale Bioprodukte werden hier zu kulinarischen Botschaftern einer nachhaltigen Zukunft.

Veranstaltungsort

Volkshochschule Stuttgart
Rotebühlplatz 28
70173 Stuttgart

Programm

14:00- 14:20	Begrüßung (<i>Katharina Schwab, FiBL Projekte GmbH</i>) <ul style="list-style-type: none">- Vorstellung der Bio-Musterregion Ludwigsburg-Stuttgart (<i>Annegret Bezler</i>)- Klimaschutz in der Küche (<i>Sabine Weick, Stadt Stuttgart</i>)
14:20 – 17:00	Gemeinsames Kochen mit Christopher Hinze: Kreative Gerichte mit frischen Bio-Produkten der Saison aus der Region Ludwigsburg-Stuttgart
17:00- 18:00	Gemeinsamer Abschluss mit Verkostung - Zeit für Fragen und Austausch, Fazit und Feedback zur Veranstaltung

Zielgruppe

Eingeladen sind Köchinnen, Köche und Küchenmitarbeitende aus der Betriebsgastronomie.

Anmeldung

Wir bitten um Anmeldung bis zum 10. Oktober 2025 unter: <https://akademie.fibl.org/event/362>

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 Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt wird.

Veranstalter

FiBL Projekte GmbH

Katharina Schwab
Tel.: 069 7137699-295

katharina.schwab@fibl.org

In Kooperation mit

Bio-Musterregion Ludwigsburg-
Stuttgart

Annegret Bezler
07141 144 42747

annegret.bezler@landkreis-ludwigsburg.de

und

Stadt Stuttgart

Sabine Weick
Tel. 0711 216 80613

sabine.weick@stuttgart.de



STUTTGART



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