

Einladung zum Praxis-Workshop

Nachhaltig, regional, attraktiv?

Wie Bio-Lebensmittel ins Angebot der (Gemeinschafts-)Gastronomie passen

26. Mai 2025, 14:00-18:00 Uhr in Ludwigsburg



Im Praxis-Workshop am 26.05.2025 gibt Christopher Hinze seine Erfahrungen aus über 20 Jahren Bio-Gastronomie – vom Fine-Dining bis hin zum Catering für Großveranstaltungen – weiter und vermittelt, was es für ein stimmiges Bio-Konzept braucht. Unter der Anleitung des **BIOSpitzenkochs** darf selbst Hand angelegt werden: Es werden einfach umzusetzende, saisonale Rezepturen mit frischen Bio-Produkten aus der Region zubereitet und am Ende gemeinsam verkostet.

Als Showkoch und Berater für Gastronomie begleitet der „**Speisenmeister**“ **Christopher Hinze** Betriebe auf ihrem Weg zur Bio-Zertifizierung, schult Personal und gibt sein Wissen in **BIOKochkursen** weiter.

Die **Bio-Musterregion Ludwigsburg-Stuttgart** steht für den Grundsatz „Mehr Bio aus der Region für die Region“. So unterstützt die Regionalmanagerin **Annegret Bezler** auch die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung dabei, Bio-Produkte aus der Region zu beziehen und entsprechende Bio-Wertschöpfungsketten aufzubauen.

Veranstaltungsort

Ernährungszentrum Mittlerer Neckar
Hindenburgstraße 30/1 (Zugang über Eingang Eugenstraße)
71638 Ludwigsburg

Programm

| Uhrzeit | Programmpunkt |
|---------|---|
| 14:00 | Begrüßung und Einführung (<i>Katharina Schwab, FiBL Projekte GmbH</i>) |
| 14:15 | Vorstellung der Bio-Musterregion Ludwigsburg-Stuttgart (<i>Annegret Bezler</i>) |
| 14:30 | Kochpraxis mit Christopher Hinze: Gemeinsam werden kreative Gerichte mit frischen Bio-Produkten der Saison aus der Region Ludwigsburg-Stuttgart zubereitet – genussvoll und nachhaltig |
| 17:30 | Gemeinsamer Abschluss mit Verkostung - Zeit für Fragen und Austausch, Fazit und Feedback zur Veranstaltung |
| 18:00 | Ende der Veranstaltung |

Zielgruppe

Eingeladen sind

- Köchinnen und Köche
- Küchenleiterinnen und -leiter
- Restaurantleiterinnen und -leiter
- Hauswirtschaftsleiterinnen und -leiter
- Multiplikatorinnen und Multiplikatoren
- Beraterinnen und Berater
- Regional- bzw. Wertschöpfungskettenmanagerinnen und -manager

Anmeldung

Wir bitten um Anmeldung bis zum 19. Mai 2025 unter: <https://akademie.fibl.org/event/346>

Kosten

Für Verpflegung und Kochpraxis wird eine Lebensmittelpauschale in Höhe von ca. 20 € erhoben.

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

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