



ORGANIC KITCHEN

Stories

Sie lieben Frische und beste Qualität? Wollen für Ihre Gäste maximalen Genuss bei hoher Priorität für regionale Rohwaren? Interessieren sich für ökologisch erzeugte Nahrungsmittel? Und wünschen sich Antworten auf Fragen, die Ihnen zum Thema „Bio“ schon lange auf der Zunge liegen? Dann sind die „Organic Kitchen Stories“ genau das Richtige für Sie!

Einladung an Küchenchefs!

Herbst 2016 - Gastronomie in Bio-Qualität!

Das Konzept - Begegnung mit Experten

Ein etablierter Bio-Gastronom aus Ihrer Region heißt Sie als Gastgeber in seinem Restaurant willkommen. Sie lernen spannende Betriebe aus dem Bereich der ökologischen Erzeugung kennen und bereiten leckere Gerichte aus deren Produkten zu. Nutzen Sie bei der gemeinsamen Speisen- und Getränkeverkostung den Austausch mit den Kollegen. Erfahren Sie bei Impulsvorträgen interessanter Referenten mehr zu folgenden Themen:

- *Kooperation und Netzwerke*: Wo bekomme ich hochwertige Bio-Zutaten? Was braucht es für die erfolgreiche Zusammenarbeit mit den Zulieferbetrieben?
- *Kalkulation und Wareneinsatz*: Wie wird Bio in meinem Betrieb wirtschaftlich erfolgreich umgesetzt? Müssen Bio-Gerichte anders kompositioniert werden?
- *Rohwarenkunde*: Besondere Qualität im Hinblick auf Inhalt, Aussehen, Geschmack gezielt einsetzen - worauf es dem Gast wirklich ankommt und mit welchen Aspekten ich punkten kann
- *Ökosystemdienstleistungen der biologischen Landwirtschaft*: Welche Leistungen erbringt der Ökolandbau, von denen wir alle profitieren? Welchen Mehrwert haben meine Gäste vom Bio-Angebot in meiner Küche und wie kann ich diesen authentisch kommunizieren?
- *Ethischer Konsum tierischer Produkte*: Was steckt hinter der Ganztierverwertung und was kann ich dafür tun, um wesensgemäße Haltung und Züchtung von Tieren zu unterstützen?
- *Biologische Vielfalt* und Schutz genetischer Ressourcen: Warum es Sinn macht (und gut schmeckt), ökologisch gezüchtete Gemüse- und Getreidesorten oder Tierrassen in meiner Küche einzusetzen.
- *Regional und saisonale Küche*: Spezialitäten aus ökologischer Erzeugung sowie Frische und Sorgfalt statt künstlicher Zusatzstoffe



ökologische Zutaten

Regional Schmecken

Genießen kreativ

Auswärts Bio essen

Qualität Handwerkskunst

Vielfalt



ORGANIC KITCHEN
Stories

Teilnehmen und die Weichen stellen für neue Wege

Unsere Organic Kitchen Gastgeber 2016:

Landhaus Scherrer, Hamburg mit Öko-Gemüsesortenspezialist Thomas Sannmann

24.10.2016, 15-20 Uhr

Restaurant Lässig, Stuttgart mit Bio-Spitzenkoch Christopher Hintze

31.10.2016 16-21 Uhr

Restaurant Tafelfreuden, Oldenburg mit Bio-Pionier Clemens Scholtalbers

14.11.2016, 15-20 Uhr

*Jetzt zur Küchenparty
anmelden!*

Für die Teilnahme an der Küchenparty berechnen wir 45,00 (zzgl. MWSt.). Nehmen Sie mit zwei Teilnehmern aus Ihrem Betrieb zum Vorzugspreis von 79,00 € (zzgl. MwSt.) teil! Mit der Teilnahmegebühr erleben Sie die Vorträge, bekommen Infomaterial und genießen Bio-Verpflegung. Getränke müssen (bei Sonderwünschen) gesondert gezahlt werden. Die Anmeldeplätze sind limitiert – melden Sie sich daher gleich an – **Anmeldeschluss ist der 30.09.2016.**

Anmeldung

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Veranstaltung **Organic Kitchen Story** an:

- im Landhaus Scherrer in Hamburg am 24.10.2016
- im Restaurant Lässig in Stuttgart am 31.10.2016
- im Restaurant Tafelfreuden in Oldenburg am 14.11. 2016

Bitte Name und Funktion der Teilnehmer angeben.

1. Teilnehmer:

2. Teilnehmer:

Name des Betriebes:

Adresse:

Telefonnummer:

Email:

*Ich freue mich auf
Ihr Kommen!
Ihre Nina Weis
Referentin Gastronomie
Demeter e.V.*



Bitte faxen oder emailen Sie den Anmeldebogen an:

Fax +49 (0) 6155 8469 11 | nina.weis@demeter.de

Für Ihre Fragen zur Veranstaltung bin ich unter Telefon +49 (0)6155 8469-39 oder per Email nina.weis@demeter.de für Sie da!

Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN)

Powered by Demeter

