



ORGANIC KITCHEN  
*Stories*

*Einladung: Gastronomie in Bio-Qualität!  
Herbst 2017*

Sie lieben Frische und beste Qualität? Wollen für Ihre Gäste maximalen Genuss bei hoher Priorität für regionale Rohwaren? Interessieren sich für ökologisch erzeugte Nahrungsmittel?

Dann sind die „Organic Kitchen Stories“ genau das Richtige für Sie!

## *Das Konzept – Austausch 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 Netzwerken:* Wo bekomme ich hochwertige Bio-Zutaten? Was braucht es für die erfolgreiche Zusammenarbeit mit den Zulieferbetrieben?
- *Mehrwert der Ökolandwirtschaft in der Küche:* Welche Leistungen erbringt der Ökolandbau, von denen wir alle profitieren? Wie kann ich diese authentisch an meine Gäste 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.
- *Regionale und saisonale Küche:* Spezialitäten aus ökologischer Erzeugung sowie Frische und Sorgfalt ohne künstliche Zusatzstoffe.



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

Powered by Demeter

**demeter**



ORGANIC KITCHEN  
Stories

## Seien Sie 2017 mit dabei!

### SINSHEIM (bei Heidelberg)

#### **Organic Kitchen Stories goes OUTDOOR!**

**Elsenztalgärtnerei, 25.09.2017, 15:00 – 20:00 Uhr**

Ernten Sie mit Gärtner Simon Gamperling samenfeste Gemüsesorten und trauen Sie sich anschließend an die Zubereitung eines Ganztier-Barbecue. Tauchen Sie mit uns ein in die geheimnisvolle Welt der Bio-Craft-Beer Herstellung. Simon Gamperling und Karsten Bessai bescheren Ihnen direkt vom Acker auf den Grill nie gekannte Gaumenerlebnisse.

### MÜNCHEN

**Gut Sonnenhausen, 09.10.2017, 15:00 – 20:00 Uhr**

Erleben Sie mit Georg Schweisfurth und den Herrmannsdorfer Landwerkstätten hautnah radikal regionale Gastronomie auf Gut Sonnenhausen, lernen Sie tolle Produzenten aus der Region kennen und erfahren Sie von Ökohuhn-Expertin Inga Günther die wissenswertesten Fakten zur ökologischen Tierzuchtung.

### BERLIN

**BIO-Restaurant Mandelbaum, 23.10.2017, 16:00 – 21:00 Uhr**

Lassen Sie sich von Gastgeberin Marie Etzien zu neuen Küchenkreationen verführen und staunen Sie, wenn der kulinarische Aktivist und Mit-Gründer einer bio-zertifizierten Metzgerei Hendrik Haase zum Thema handwerkliche Fleischverarbeitung und Herkunft und Geschmack von Fleischprodukten aus dem Nähkästchen plaudert!

#### **Karsten Bessai**

*Für den erfahrenen Koch sind Lebensmittel aus regionalem und biologischem Anbau mehr als eine Bauchentscheidung: Seit vielen Jahren tourt er quer durch die Republik, um Menschen mit Hilfe seiner innovativer Rezepturen und handwerklichem Geschick die Qualität und Transparenz regionaler Bioküche nahe zu bringen.*



#### **Inga Günther** arbeitet als

*Geschäftsführerin der Initiative „Ökologische Tierzucht gGmbH“ daran, die Abhängigkeit ökologischer Landwirte von industriellen Zuchtstrukturen zu beenden und Nutzgeflügel ein würdevolles Leben zu ermöglichen.*



#### **Hendrik Haase** (aka Wurstsack)

*setzt sich ein für bewussten Genuss und bessere Qualität und hilft so, das traditionelle Metzgerhandwerk vor dem Aussterben zu bewahren. In seiner gläsernen Metzgerei „Kumpel&Keule“ setzt er seine höchsten Ansprüche an Handwerk, Herkunft und ursprünglichen Geschmack ganz praktisch um.*



## Ihre Anmeldung

Für die Teilnahme an der Küchenparty berechnen wir 49,00 (zzgl. MWSt.). Nehmen Sie mit zwei Teilnehmern aus Ihrem Betrieb zum Vorzugspreis von 85,00 € (zzgl. MwSt.) teil! In der Teilnahmegebühr enthalten sind spannende Vorträge, Infomaterial und Bio-Verpflegung. Getränke müssen ggfs. gesondert gezahlt werden. Die Anmeldeplätze sind limitiert- melden Sie sich daher gleich an – Anmeldeschluss ist jeweils 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

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

- Elsenztalergärtnerei (Sinsheim bei Heidelberg) am 25.09.2017
- Gut Sonnenhausen (München) am 09.10. 2017
- BIO-Restaurant Mandelbaum (Berlin) am 23.10.2017

Bitte Name und Funktion der Teilnehmer angeben.

1. Teilnehmer\*in: .....

2. Teilnehmer\*in: .....

Name des Betriebes: .....

Adresse: .....

Telefon: ..... Email:.....

Bitte faxen oder emailen Sie diesen Anmeldebogen an folgende Nummer bzw. Emailadresse:  
0049 6155 8469 11  
nina.weis@demeter.de

Fragen zur Veranstaltung?  
Kontakt  
0049 6155 8469 39  
nina.weis@demeter.de