



## **Seminar für Köche, Gastronomen und Verpflegungsverantwortliche: Kreative Küche mit Bio-Gewürzen in der Profiküche**

Der Workshop richtet sich an Verpflegungsverantwortliche und Gastronomen, die ihr Wissen über Bio-Gewürze erweitern wollen und so ihr Speisen-Angebot noch interessanter und kreativer gestalten möchten.

Im Seminar vermittelt Gewürzsommelière und Ernährungswissenschaftlerin Michaela Baur Hintergrundwissen rund um die Welt der Gewürze und die Grundlagen der Sensorik. Das Erfahren vielfältiger neuer Einsatz- und Kombinationsmöglichkeiten fördert den kreativen Einsatz in der Profiküche. Die Speisen können so abwechslungsreicher, aromatischer und nachhaltiger werden.

Der Anbau, die Ernte und Aufbereitung von Bio-Gewürzen, Anbau-Projekte und die besondere Wirkung einzelner Gewürze in Gewürzmischungen werden von Annette Haugg vorgestellt.

- Termin:** 17. Juli 2018, 09:30 bis 16:30
- Ort:** Bioland e.V. Auf dem Kreuz 58, 86152 Augsburg
- Zielgruppe:** Profiköche, Hauswirtschaftskräfte und Verpflegungsverantwortliche aus Gastronomie, Catering, Gemeinschaftsverpflegung
- Unkosten:** Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für die Tagesbewirtung in Bio-Qualität wird ein Unkostenbeitrag von 25 Euro erhoben.
- Referentinnen** **Michaela Baur**, Bio-Catering & Kochevents, Gauting  
www.michaelabaur.de
- Annette Haugg**, Einkauf, Herbaria Kräuterparadies GmbH, Fischbachau, www.herbaria.com
- Karolin Wolf**, Bio Service Team GmbH, Augsburg,  
www.bioserviceteam.de

Ein Seminar der Qualifizierungsmaßnahmen zur Stärkung der nachhaltigen und ökologischen Lebensmittel-Produktion für das Lebensmittelhandwerk, die Lebensmittel verarbeitende Außer-Haus-Verpflegung und die Ernährungswirtschaft und für Institutionen, die diese Lebensmittelverarbeiter entsprechend des benannten Ziels beraten, kontrollieren oder ausbilden oder im Bereich der regionalen Wertschöpfung vernetzend tätig sind.

**Bio und Nachhaltig –  
Mehr als ein Trend!**  
Qualifizierungsmaßnahmen  
für das Kochhandwerk

Gefördert durch:



BÖLN

Bundesprogramm  
Ökologischer Landbau und  
andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft

Diese Weiterbildungs-  
veranstaltung ist Teil des  
Bundesprogramms  
Ökologischer Landbau und  
andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft (BÖLN),  
initiiert vom Bundes-  
ministerium für Ernährung  
und Landwirtschaft (BMEL).

Weitere Informationen unter  
[www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung](http://www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung)

Planung und Durchführung  
des Seminars in Kooperation  
mit der



Stadt Augsburg

Auftragnehmer und  
Ansprechpartnerin:

**bioserviceteam**

Bio Service Team GmbH  
Auf dem Kreuz 58  
86152 Augsburg

Karolin Wolf  
Telefon: 0821-34680-196  
Fax: -181

[gastronomie@bioserviceteam.de](mailto:gastronomie@bioserviceteam.de)  
[www.bioserviceteam.de](http://www.bioserviceteam.de)



**Programm**  
**Kreative Küche: Mit Bio-Gewürzen in der Profiküche**

**Bio und Nachhaltig –  
 Mehr als ein Trend!**  
 Qualifizierungsmaßnahmen  
 für das Kochhandwerk

**Ab 9:00 Uhr**

**Eintreffen**

**09:30 Uhr**

**Herzlich Willkommen  
 Begrüßung und Einführung in den Workshop**

Karolin Wolf

**10:00 Uhr**

**Bio-Gewürze: Anbau, Anbauprojekte sowie  
 Besonderheiten einzelner Gewürze innerhalb von  
 Gewürzmischungen**

Annette Haugg

**11:00 Uhr**

**Kaffeepause**

**11:15 Uhr**

**Rund um die Welt der Gewürze**

**Riechen, schmecken, fühlen: So funktioniert  
 Sensorik!**

Michaela Baur

**12:00 Uhr**

**Feines Bio- Mittagessen**

**13:00 Uhr**

**Gewürze unter der Lupe:  
 vielfältiger Blick auf verschiedene Bio-Gewürze  
 und praktische Tipps zur Anwendung in der  
 Profiküche**

Michaela Baur

**Kaffeepause**

**15:00 Uhr**

**Gemeinsame Herstellung von Gewürzmischungen,  
 Zubereitung und deren Verkostung (Snacks ..)**

Michaela Baur

**Abschluss mit Gewürzquiz und Feedbackrunde**

**16:30 Uhr**

**Ende des Workshops – Zeit für individuelle Fragen**

Gefördert durch:



Diese Weiterbildungs-  
 veranstaltung ist Teil des  
 Bundesprogramms  
 Ökologischer Landbau und  
 andere Formen nachhaltiger  
 Landwirtschaft (BÖLN),  
 initiiert vom Bundes-  
 ministerium für Ernährung  
 und Landwirtschaft (BMEL).

Weitere Informationen unter  
[www.bundesprogramm.de/se  
 rvice/weiterbildung](http://www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung)

Planung und Durchführung  
 des Seminars in Kooperation  
 mit der



Auftragnehmer und  
 Ansprechpartnerin:

**bioserviceteam**

Bio Service Team GmbH  
 Auf dem Kreuz 58  
 86152 Augsburg

Karolin Wolf  
 Telefon: 0821-34680-196  
 Fax: -181

[gastronomie@bioserviceteam.de](mailto:gastronomie@bioserviceteam.de)  
[www.bioserviceteam.de](http://www.bioserviceteam.de)



**Anmeldeschluss: bis 21. Juni 2018**

**FAX: 0821-34680-181 oder [gastronomie@bioserviceteam.de](mailto:gastronomie@bioserviceteam.de)  
z.H. Karolin Wolf**

**Bio und Nachhaltig –  
Mehr als ein Trend!**  
Qualifizierungsmaßnahmen  
für das Kochhandwerk

Seminartitel Kreative Küche mit Bio-Gewürzen in der Profiküche  
 Datum 17. Juli 2018  
 Name \_\_\_\_\_  
 Betrieb \_\_\_\_\_  
 Straße \_\_\_\_\_  
 PLZ, Ort \_\_\_\_\_  
 Telefon / Fax \_\_\_\_\_  
 E-Mail \_\_\_\_\_

Gefördert durch:



**BÖLN**  
Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
 und andere Formen nachhaltiger  
 Landwirtschaft

Diese Weiterbildungs-  
veranstaltung ist Teil des  
Bundesprogramms  
Ökologischer Landbau und  
andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft (BÖLN),  
initiiert vom Bundes-  
ministerium für Ernährung  
und Landwirtschaft (BMEL).

Weitere Informationen unter  
[www.bundesprogramm.de/se  
rvice/weiterbildung](http://www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung)

- Ich möchte zukünftig über im Rahmen des Bundesprogramms  
Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Land-  
wirtschaft organisierte Qualifizierungsmaßnahmen informiert werden
- Ich stimme der Verwendung meiner Daten zur weiteren Information  
über Veranstaltungen etc. zu.

Funktion.  Hauswirtschafterin  Koch/ Köchin  
 Verpflegungsverantwortliche  Küchenleitung  
 Sonstiges: \_\_\_\_\_

Bio-Erfahrung.  Wir wollen in die Bio-Verarbeitung einsteigen.  
 Wir sind bereits Bio-Verarbeiter \_\_\_\_\_ Jahren.

Nachhaltigkeit.  Wir haben Erfahrung mit auf Nachhaltigkeit ausgerichteter Verarbeitung.  
 Wir planen in unserem Betrieb das Prinzip der Nachhaltigkeit umzusetzen.

Zertifizierung Wir haben bereits eine Zertifizierung nach \_\_\_\_\_

Themenwünsche \_\_\_\_\_  
 Hinweise/ \_\_\_\_\_  
 Fragestellungen \_\_\_\_\_

Planung und Durchführung  
des Seminars in Kooperation  
mit der



Auftragnehmer und  
Ansprechpartnerin:

**bioserviceteam**

Bio Service Team GmbH  
Auf dem Kreuz 58  
86152 Augsburg

Karolin Wolf  
Telefon: 0821-34680-196  
Fax: -181

[gastronomie@bioserviceteam.de](mailto:gastronomie@bioserviceteam.de)  
[www.bioserviceteam.de](http://www.bioserviceteam.de)

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine  
Pauschale von 25 Euro erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen  
ist begrenzt. Bei Überbuchungen entscheidet das Anmeldedatum!  
Hiermit melde ich mich verbindlich zu der Veranstaltung an.

\_\_\_\_\_  
Datum Ort Unterschrift