



**Bio-Vielfalt schmeckt:**

## **Mit alten Gemüsesorten in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung punkten**

Der Einsatz alter Bio-Gemüsesorten bietet der Gastronomie die Möglichkeit den Gästen schmackhafte Speisen zu bieten, sich für den Erhalt dieser Sorten einzusetzen und durch den Einsatz von Bio-Lebensmitteln Ihr Angebot hin zu mehr Nachhaltigkeit zu erweitern.

Der Workshop richtet sich an Profiköche und Gastronomen, die ihr Wissen über den Einsatz von Bio-Lebensmitteln erweitern möchten und Neues über die Vielfalt alter Sorten und ihre Erzeugung erfahren möchten. Nach einem Überblick über nachhaltige Verpflegung als Trend in der Profiküche von Karolin Wolf, berichtet Heidrun Maier vom Haus am Weinberg aus der Praxis und gibt Tipps rund um den Einsatz von Bio-Lebensmitteln. Iris Förster stellt das Projekt „Vielfalt schmeckt“ vor und erläutert Hintergrundwissen zu alten Sorten. Neue Erfahrungen in punkto Geschmack können die Teilnehmer bei einer Verkostung mit Antje Virkus machen. Die Führung durchs Logistikzentrum von Rinklin Naturkost und die Feldbegehung bei der Pulvermühle lassen die Teilnehmer Bio und alte Sorten hautnah erleben

- Termin:** Montag den 09.07.2018, 09.30-16.30 Uhr
- Ort:** Rinklin Naturkost GmbH, Bruckmatten 18, 79356 Eichstetten
- Ortswechsel zu:** Pulvermühle, 68600 Neuf-Brisach / Frankreich
- Zielgruppe:** Köche/Köchinnen, Gastronomen, Caterer und Verpflegungsverantwortliche
- Unkosten:** Die Teilnahme ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Pauschale von 30,- Euro brutto erhoben.
- Referentinnen:** **Karolin Wolf**, Bio Service Team GmbH  
**Antje Virkus**, Rinklin Naturkost  
**Iris Förster**, ProSpecieRara, Deutschland  
**Heidrun Maier**, Haus am Weinberg Vogtsburg  
**Jacky Schmidt**, Pulvermühle, Bioland-Betrieb in Frankreich

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

Gefördert durch:



BÖLN



aufgrund eines Beschlusses  
 des Deutschen Bundestages

Diese Weiterbildungsveranstaltung ist Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN), initiiert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

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

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)

Planung und Durchführung des Seminars in Kooperation mit





**Ab 9.15 Uhr**

**Eintreffen**

<b>09:30 Uhr</b>	<p><b>Herzlich Willkommen:</b> Begrüßung und Einführung in den Workshop, Vorstellungsrunde und Erwartungen</p> <p>Karolin Wolf</p>
<b>10:00 Uhr</b>	<p><b>Nachhaltige Verpflegung als Trend in der Profiküche:</b> Einsatzmöglichkeiten von Bio-Lebensmitteln, Rechtliches und Herausforderungen</p> <p>Karolin Wolf</p>
<b>10:30 Uhr</b>	<p><b>Vielfalt schmeckt!</b> Was sind Unterschiede zwischen samenfesten und hybriden und warum ist der Erhalt alter Sorten notwendig?</p> <p><b>Geschmacksexplosion:</b> Verkostung alter Sorten</p> <p>Iris Förster und Antje Virkus</p>
<b>11:45 Uhr</b>	<p><b>Nachhaltigkeit auf der Speisekarte:</b> Vorstellung von Konzepten und Tipps zur Umsetzung in der Praxis</p> <p>Heidrun Maier</p>
<b>12:30 Uhr</b>	<p><b>Feines Bio- Mittagessen</b></p>
<b>13:15 Uhr</b>	<p><b>100% Bio Backstage:</b> Führung durch das Logistikzentrum von Rinklin Naturkost</p> <p>Antje Virkus</p>
<b>13:45 Uhr</b>	<p><b>Blick auf den eigenen Betrieb:</b> Ansatzpunkte zur Integration von alten Sorten im eigenen Betrieb. Mehrwert für mich und meine Gäste</p> <p>Karolin Wolf und Antje Virkus</p>
<b>14:30 Uhr</b>	<p><b>Ortswechsel zur Pulvermühle, Neuf-Brisach / Frankreich</b></p>
<b>15:00 Uhr</b>	<p><b>Bio hautnah:</b> Vorstellung des Betriebs, Betriebsführung und Feldbegehung</p> <p>Jacky Schmidt</p>
<b>16:30 Uhr</b>	<p><b>Abschlussrunde und Ende des Workshop</b> Zeit für individuelle Fragestellungen</p>

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

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Diese Weiterbildungsveranstaltung ist Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN), initiiert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

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

Auftragnehmer und Ansprechpartnerin:



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)

Planung und Durchführung des Seminars in Kooperation mit





**Anmeldeschluss: bis 18. 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

Gefördert durch:



BÖLN

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

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)

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)

Planung und Durchführung des  
Seminars in Kooperation mit



Seminartitel	Mit alten Gemüsesorten in der Gastronomie punkten	
Datum	09.07.2018	
Name		
Betrieb		
Straße		
PLZ, Ort		
Telefon / Fax		
E-Mail		
	<input type="checkbox"/>	Ich möchte zukünftig über im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft organisierte Qualifizierungsmaßnahmen informiert werden.
Funktion.	<input type="checkbox"/> Koch/ Köchin Gemeinschaftsverpflegung	<input type="checkbox"/> Küchenleitung
	<input type="checkbox"/> Koch/ Köchin Gastronomie <input type="checkbox"/> Hauswirtschaftsleitung <input type="checkbox"/> _____	
Bio-Erfahrung.	<input type="checkbox"/> Wir wollen in die Bio-Gastronomie(Bistro) einsteigen.	
	<input type="checkbox"/> Wir sind bereits Bio-Verarbeiter, seit	Jahren.
Nachhaltigkeit.	<input type="checkbox"/> Wir haben Erfahrung mit auf Nachhaltigkeit ausgerichteter Verarbeitung.	
	<input type="checkbox"/> Wir planen in unserem Betrieb das Prinzip der Nachhaltigkeit umzusetzen.	
Zertifizierung	Wir haben bereits eine Zertifizierung nach	
Themenwünsche Hinweise/ Fragestellungen		

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Pauschale von 30,- 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