



Seminar für Köche und Gastronomen:

Kreative Küche mit Bio-Gewürzen in der Profiküche

Der Workshop richtet sich an Profiköche und Gastronomen, die ihr Wissen über regionale und überregionale 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.

Die Besonderheiten von Bio-Gewürzen, deren Anbau, Ernte und Aufbereitung und regionale Bioland-Anbau-Projekte werden Ihnen von Annette Hugg, langjährige Einkäuferin des Bio-Gewürz-Anbieters Herbaria, vorgestellt.

- Termin:** 24. April 2018, von 9:30-16:30Uhr
- Ort:** Hotel Restaurant Alter Wirt, Marktplatz 1, 82031 Grünwald
- Zielgruppe:** Profiköche, Verpflegungsverantwortliche aus Gastronomie, Catering , Gemeinschaftsverpflegung
- Unkosten:** Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für die Tagesbewirtung in Bio-Qualität wird ein Unkostenbeitrag von 49,- netto Euro erhoben.
- Referentinnen und Referenten:** **Michaela Baur**, Bio-Catering & Kochevents, Gauting www.michaelabaur.de
Annette Hugg, Einkauf, Herbaria Kräuterparadies GmbH, Fischbachau, www.herbaria.com
Karolin Wolf, Bio Service Team GmbH, Augsburg, www.bioserviceteam.de

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

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
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.



Programm

Kreative Küche: mit Bio-Gewürzen in der Profiküche

Ab 9:15 Uhr

Eintreffen

09:30 Uhr

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

Karolin Wolf

10:00 Uhr

**Rund um die Welt der Gewürze: von der
Kulturgeschichte bis zum Lebensmittelrecht**

Michaela Baur

10:30 Uhr

**Bio-Gewürze: Grundlagen des Bio-Landbaus und
Mehrwerte von Bio-Gewürzen für Ihre Küche**

Annette Haugg

11:30 Uhr

**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 regionale Gewürze und praktische
Tipps zur Anwendung in der Profiküche**

Michaela Baur

**Harmonie oder Spannung? Foodpairing und
Foodcompleting in der Praxis**

**Gemeinsame Herstellung von Gewürzmischungen,
Zubereitung und Verkostung eines Snacks**

Michaela Baur

15:30 Uhr

Abschluss mit Gewürzquiz und Feedbackrunde

16:30 Uhr

Ende des Workshops – Zeit für individuelle Fragen

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

Gefördert durch:



BÖLN

Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

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

Auftragnehmer und
Ansprechpartnerin:

bioserviceteam

Bio Service Team GmbH
Auf dem Kreuz 58
86152 Augsburg

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

gastonomie@bioserviceteam.de
www.bioserviceteam.de



Anmeldeschluss: bis 2. April 2018

FAX: 0821-34680-181 oder gastronomie@bioserviceteam.de

z.H. Karolin Wolf

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

Seminartitel Gewürze

Datum 24.04.2018

Name _____

Betrieb _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

Telefon / Fax _____

E-Mail _____

Ich möchte zukünftig über im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft organisierte Qualifizierungsmaßnahmen informiert werden.

Funktion. Koch/ Köchin Gemeinschaftsverpflegung Küchenleitung

Koch/ Köchin Gastronomie 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 _____



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

Auftragnehmer und
Ansprechpartnerin:

bioserviceteam

Bio Service Team GmbH
Auf dem Kreuz 58
86152 Augsburg

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

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Pauschale von 49,- Euro netto erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt.

Bei Überbuchungen entscheidet das Anmeldedatum!

Hiermit melde ich mich verbindlich zu der Veranstaltung an.

_____ Datum _____ Ort _____ Unterschrift _____

gastronomie@bioserviceteam.de
www.bioserviceteam.de