

BIO auf die Teller!

2. Veranstaltungsreihe für die Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung



Ökolandbau
Modellregion LANDKREIS FULDA

Die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln in Gastronomie, Kantinen, Mensen und Kindertagesstätten steigt. Hinter den Bio-Lebensmitteln stehen eine nachhaltige, ressourcenschonende und tierfreundliche Landwirtschaft und eine schonende natürliche Weiterverarbeitung. Viele Verbraucher, die heute Essen gehen, wollen Bio und Regional - ein besonderes Geschmackserlebnis und ein Stück Heimat, Identifikation, Landschaft, Natur ...

Mit Bio-Lebensmitteln punkten - Chancen und Mehrwert für Ihre Küche

Melden Sie sich an und lernen Sie verschiedene Wege und Möglichkeiten kennen, um Bio auf die Teller zu bringen.

www.landkreis-fulda.de

www.oekomodellregionen-hessen.de

Dienstag, 14. Mai 2019, 14.00 bis 16.00 Uhr

BioGästehaus LindenGut, Kohlgrunder Weg 1, 36160 Dipperz
100 % Bio-Anteil - viel Erfahrung und viel Wissen - Einführung in die Bio-Zertifizierung.

Frau Lindner wird berichten, welche Zertifizierungsmöglichkeiten es gibt und wie eine Einführung von Bioprodukten gelingen kann. Was ist für eine nachhaltige Umsetzung zu beachten?

Dienstag, 4. Juni 2019, 14.00 bis 16.00 Uhr

Dorfstube Rengersfeld, Rengersfeld 25, 36129 Gersfeld

Die Dorfstube ist seit 2018 biozertifiziert. Für welche Biozertifizierung Sie sich entschieden haben und wie die erste Bio-Kontrolle war, werden die Eibecks berichten.

Dienstag, 25. Juni 2019, 10.30 bis ca. 17.00 Uhr

incl. gemeinsamer An- und Abreise

Biobauernhof Eiwels in Niedenstein, Biorestaurant Weissenstein, Kassel

Was entsteht, wenn ein Koch, ein Metzger und ein Biobauer zusammenkommen? Wir werden den Biobetrieb besuchen und dort auch den Biometzger kennenlernen. Danach fahren wir gemeinsam ins Restaurant Weissenstein, hier treffen wir auf den Biokoch.

Dienstag, 16. Juli 2019, 14.00 bis 16.00 Uhr

Gasthof Altes Casino, Langenburg 1, 36100 Petersberg

Hotel, Tagungshaus und Restaurant. Küchenmeister Stefan Nüchter verwöhnt seine Gäste mit biologischen, regionalen und saisonalen Gerichten. Nachhaltigkeit ist hier zu fühlen, zu sehen und auch zu schmecken.

Zur besseren Vorbereitung bitten wir um eine formlose Anmeldung jeweils freitags vor der Veranstaltung.

Die Teilnahme ist kostenlos.

Ökomodellregion Landkreis Fulda

Telefon: 0661/6006-7049

Fax: 0661/6006-7010

simone.mueller@landkreis-fulda.de

Gefördert durch:



Hessisches Ministerium für
Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz