

Bio kann jeder: Hülsenfrüchte neu entdecken

geschrieben von Redakteur | März 24, 2022



Kostenlose Online-Fortbildung für Einrichtungs- oder Schulleitungen am 12. April 2022

Eingeladen sind Einrichtungs- oder Schulleitungen beziehungsweise Mitarbeitende von Einrichtungsträgern, Lehrkräfte, Erzieherinnen oder Erzieher beziehungsweise Tageseltern, Küchenleitungen, Küchenteams, Caterer, Verantwortliche für die Vergabe von Verpflegungsleistungen und interessierte Akteurinnen oder Akteure (zum Beispiel Mitglieder eines Elternzusammenschlusses)

Beschreibung

Wie eine nachhaltige Kita und Schulverpflegung umgesetzt werden kann, das wird Corinna Neuthard von der FiBL Projekte GmbH veranschaulichen. Mit Tipps und Tricks rund um die Themen Speisenauswahl und -planung sowie Kalkulation wird sie hier

praktische Beispiele vorstellen.

Lisa Erdmann vom Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg wird die Bedeutung von Hülsenfrüchten für eine nachhaltige, gesundheitsfördernde und ausgewogene Ernährung sowie die Vorteile des Einsatzes von Linsen, Bohnen und Co. in der Kita- und Schulverpflegung erläutern.

Mayoori Buchhalter, BIO Spitzenköchin und Geschäftsführerin der BioGourmetClub Kochschule und Event GmbH wird interaktiv nachhaltige Bio-Gerichte kochen. Dabei liegt der Schwerpunkt auf den Hülsenfrüchten. Sie wird Rezepte mit Bohnen, Linsen und Co zubereiten. Sie können gerne live mitkochen, die Rezepte gehen Ihnen bei der Anmeldung zur Veranstaltung per E-Mail zu.

Programm

- **14:00 Uhr:** Einwahl in den Webex-Raum
(Insa Folkerts, FiBL Projekte GmbH)
- **14:15 Uhr:** Begrüßung und Einführung
(Corinna Neuthard, FiBL Projekte GmbH)
- **14:25 Uhr:** Praktische Tipps und Tricks zur Erhöhung des Bio- Anteils
(Corinna Neuthard, FiBL Projekte GmbH)
- **15:00 Uhr:** Bedeutung von Hülsenfrüchten in der Kita- und Schulverpflegung
(Lisa Erdmann, Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg)
- **15:25 Uhr:** Pause
- **15:40 Uhr:** Interaktiver Kochkurs: Zubereitung von Gerichten mit Hülsenfrüchten
(Mayoori Buchhalter, BIOSpitzenköchin)
- **16:40 Uhr:** Ausblick
(Corinna Neuthard, FiBL Projekte GmbH)
- **17:00 Uhr:** Ende der Veranstaltung

Termin

12. April 2022, von 14:00 bis 17:00 Uhr

Ort

Online via Webex für den Alb-Donau-Kreis

Regionalpartner und weitere Veranstaltende

- FiBL Projekte GmbH, Kasseler Straße 1a, 60486 Frankfurt
- Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg an der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum (LEL), Oberbettringer Straße 162, 73525 Schwäbisch Gmünd

Kontakt

Insa Folkerts

Telefon: 069 / 71 376 99 – 225

E-Mail: biokannjeder@fibl.org

Anmeldung

Bitte melden Sie sich bis 5. April 2022 per Mail an unter biokannjeder@fibl.org.

Bitte fügen Sie weiterhin der Anmeldung folgende Informationen bei:

- Adresse der Einrichtung
- Telefonnummer und E-Mail-Adresse
- Ihre Funktion in der Organisation (Zum Beispiel Erzieherin oder Erzieher, Lehrkraft, Küchenleitung, etc.)

Kostenlos

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine

Teilnahmegebühr.

„Bio kann jeder – nachhaltig essen in Kita und Schule“ unterstützt mithilfe von Workshops Verantwortliche vor Ort dabei, das Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche nachhaltiger zu gestalten. Die Teilnehmenden erhalten von Regionalpartnern praxisorientierte Tipps wie sie Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung in ihren Einrichtungen einführen beziehungsweise das Angebot erweitern können. Die Bio kann jeder-Workshops werden im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt.

[Weitere Informationen finden Sie hier](#)

Quelle: Pressemitteilung oekolandbau.de