

Bio kann jeder: Lecker vegetarisch kochen

geschrieben von Redakteur | Oktober 18, 2022



Veranstaltung für Interessierte aus Kita und Schule in Karlsruhe

In diesem „Bio kann jeder“-Workshop erfahren Sie, wie Sie eine nachhaltige Bio-Verpflegung in Kitas und Schulen, auch vegetarisch, umsetzen können und werden gemeinsam vegetarisch kochen.

Anja Erhart von der FiBL Projekte GmbH veranschaulicht, wie eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung mit einem vermehrten Einsatz von Bio-Lebensmittel konkret gestaltet und umgesetzt werden kann. Denn jede Kita oder Schule kann einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz und Nachhaltigkeit leisten.

Lisa Erdmann, Fachreferentin für Schulverpflegung beim Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg an der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum (LEL) zeigt in ihrem Vortrag auf, wie eine vegetarische Kita- und Schulverpflegung, auch unter den Aspekten Regionalität und Saisonalität, erfolgreich umgesetzt werden

kann.

Marcello Gallotti vom biozertifizierten Restaurant Erasmus in Karlsruhe erläutert die Hintergründe und Philosophie seines Betriebs. Der Koch ist Experte in der vegetarischen Bio-Küche und wird mit uns gemeinsam ein Gericht zubereiten, welches sich zum Nachkochen in Kita und Schule eignet.

Die Veranstaltung findet unter Einhaltung der aktuellen Pandemie-Vorgaben statt. Sollte die Veranstaltung kurzfristig auf Grund der Pandemielage nicht in Präsenz stattfinden können, wird sie stattdessen zur gleichen Zeit als online Äquivalent durchgeführt.

Teilnehmende

Eingeladen sind Einrichtungs- und Schulleitungen beziehungsweise Mitarbeitende von Einrichtungsträgern, Verantwortliche Personen für die Vergabe von Verpflegungsleistungen, Lehrkräfte, Erzieherinnen oder Erzieher beziehungsweise Tageseltern, Küchenleitungen, Teile des Küchenteams beziehungsweise Caterer.

Programm

- **14:00 Uhr:** Begrüßung und Einführung
(Anja Erhart, FiBL Projekte GmbH)
- **14:30 Uhr:** Nachhaltige Ernährung in Kitas und Schulen
Tipps und Tricks zum Einsatz von Bio-Produkten
(Anja Erhart, FiBL Projekte GmbH)
- **15:00 Uhr:** Vegetarische Verpflegung
Tipps zur Umsetzung in Kita und Schule
(Lisa Erdmann, Landeszentrum für Ernährung)
- **15:30 Uhr:** Zeit für Fragen
- **15:45 Uhr:** Pause
- **16:00 Uhr:** Gemeinsames Kochen: modern und innovative bio-regionale Gerichte in der Kita- und Schulverpflegung

(Marcello Gallotti, Restaurant Erasmus)

- **17:45 Uhr:** Gemeinsamer Abschluss
Zeit für Fragen, Anregungen und ein Fazit
(Anja Erhart, FiBL Projekte GmbH)
- **18:00 Uhr:** Ende der Veranstaltung

Termin

25. Oktober 2022 von 14:00 bis 18:00 Uhr.

Ort

Restaurant Erasmus
Nürnberger Straße 1
76199 Karlsruhe

Kontakt für Rückfragen

Insa Folkerts
Telefon: 069 / 71 37 69 9 – 225
E-Mail: biokannjeder@fibl.org

Regionalpartner

- 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

Anmeldung

Bitte melden Sie sich bis 18.10.2022 per [Online-Anmeldung](#) an.

Kosten

Für die Kochpraxis berechnen wir eine Gebühr in Höhe von acht Euro. Diese kann bar vor Ort entrichtet werden.

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.

[Zur Terminübersicht](#)