

Bio & Ganztierverwertung in der (Betriebs-)Gastronomie

Wie funktioniert Nachhaltigkeit auf dem Teller?

Die Veranstaltung richtet sich an Küchenchefs, Gastronomen, Metzger und Landwirte mit Bio-Rindfleischvermarktung.

Die Küchenchefs erhalten Infos, wie der Einsatz von regionalen Bio-Produkten und Ganztierverwertung in der (Betriebs-)Gastronomie erfolgreich funktioniert.

Kurt Stümpfig, Küchenchef des bio-zertifizierten Betriebsrestaurants Agora berichtet aus seiner jahrelangen Praxiserfahrung. Er zeigt, dass der Einsatz von regionalen Bio-Produkten zu attraktiven Preisen für den Tischgast gelingt.

Das Ziel der Veranstaltung ist es, mehr regionales Bio-Rindfleisch auf die Teller in der Region zu bekommen. Hierfür bringt die Veranstaltung Küchenchefs, Gastronomen, Metzger und Landwirte mit Bio-Rindfleischvermarktung zusammen.

Termin: Mittwoch, 15.03.2023, 09:00 Uhr bis 13:00 Uhr

Ort: Landgasthof zum Goldenen Schwanen, Paul-Gaupp-Straße 1, 87665 Mauerstetten

09:00 Uhr **Begrüßung**

Lisa Mader, Öko-Modellregion Ostallgäu & Jana Kaufmann, Regionalmanagement Landkreis Ostallgäu

09:05 Uhr **Mein Weg zu Bio aus der Region im Betriebsrestaurant Agora (LINDE GmbH, Pullach)**

Kurt Stümpfig, Küchenchef der Agora und Bio-Mentor, berichtet aus dem bio-zertifizierten Betriebsrestaurant (1.400 – 1.500 Essen täglich mit einem Bio-Anteil von mind. 60 % und vielen regionalen Lieferanten)

Fragen & Erfahrungsaustausch

09:45 Uhr **Bio-Zertifizierung – einfach erklärt**

Unterstützung bei der Bio-Zertifizierung: Förderung und Beratungsangebote Bio aus der Region – auch für Großküchen

Lisa Mader, Öko-Modellregion Ostallgäu

Fragen & Erfahrungsaustausch

10:30 Uhr **Pause**

- 10:45 Uhr** **Erfolgreiche Ganztierverwertung, die den Gästen schmeckt**
Kurt Stümpfig, Küchenchef der Agora, berichtet von seinen Erfahrungen in der Ganztierverwertung (15-18 ganze Rinder/Färsen und 12-15 Kälber werden pro Jahr komplett verarbeitet)
- Fragen & Erfahrungsaustausch**
- 12:00 Uhr** **Von der Weide auf den Teller – Bio-Rindfleisch aus der Region**
Austausch zwischen Bio-Landwirten und Küchenchefs zu den Möglichkeiten und Anforderungen einer Zusammenarbeit
- 12:30 Uhr** **Austausch und Essen**

Anmeldung bis zum 01.03.2023:

Bitte per E-Mail mit Ihren Kontaktdaten oder telefonisch an

Lisa Mader
Öko-Modellregion Ostallgäu
Tel. 08342 911-453
Lisa.Mader@Ira-oal.bayern.de

Jana Kaufmann
Genusstage im Ostallgäu & Kaufbeuren
Tel. 08342 911-353
Jana.Kaufmann@Ira-oal.bayern.de