



PRAXIS-WORKSHOP: FORELL'ICIOUS SUSHI

TRENDFOOD MIT HEIMISCHEM BIO KARPFFEN, SAIBLING & CO

MONTAG, 11. NOVEMBER 2024, 14:30 - 18:00 UHR

Haus der Kost - Freddie-Mercury-Straße 5 - 80797 München

IDEEN FÜR DIE AUßER-HAUS-VERPFLEGUNG

Fisch ist gesund, schmackhaft und ein Klassiker in der Gastronomie. Allerdings sind viele gängige Fischarten inzwischen stark bedroht.

Zum Glück gibt es nachhaltige Alternativen vor unserer Haustür: Forelle, Saibling oder Karpfen überzeugen nicht nur in Sachen Nachhaltigkeit, sondern auch geschmacklich und lassen sich mit ein paar Tipps & Tricks leicht in den Küchenalltag integrieren.

Wir zeigen Ihnen in unserem Praxiskurs, wie Sie Sushi mit regionalem Fisch zubereiten können. Saibling, Karpfen und Forelle sind ein echtes Geschmackserlebnis und verleihen der japanischen Spezialität einen heimischen Twist.

Der Workshop bietet einen Einblick in die Vorteile von nachhaltiger Fischzucht und zeigt Möglichkeiten auf, regionalen Bio-Fisch erfolgreich in die Speisekarte aufzunehmen.

Moderation **Anna Becker & Susanne Kiehl**
Projektstelle Ökologisch Essen,
BUND Naturschutz München

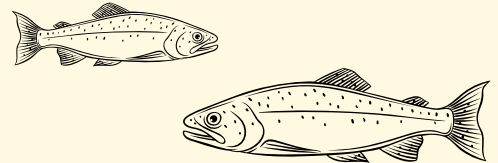
Kristina Mayr
Gastro-Team,
Naturland Zeichen GmbH

Kosten Die Teilnahme ist für Sie kostenfrei

Anmeldung **Bitte bis zum 01. November 2024**
unter <https://forms.office.com/e/RqtyvL0tyq>.



PROGRAMM



- ab 14:00** **Ankommen**
- 14:30** **Begrüßung**
Kristina Mayr, Gastro Team Naturland Zeichen GmbH
Anna Becker, Bund Naturschutz München e.V., Projektstelle Ökologisch Essen
- 14:45 - 15:00** **Nachhaltige Fischzucht: was zeichnet regionalen Bio-Fisch aus**
Simon Baumgärtner, Naturland e.V.
- 15:00 - 15:20** **Bio-Fischzucht in Bayern: zwei Betriebe stellen sich vor**
Ralf Scheuermann, Bio Karpfen Bayern
Jakob Ortner, Forellenzucht Jakob Ortner
- 15:30 - 16:00** **Einführung in die Sushiherstellung und Praxisvorführung**
Jürgen Schmid, Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie & Food Engineer
- 16:00 - 17:30** **Ran an die Rollen**
Praxisteil: Sushi-Technik zum Mitmachen
- 17:30 - 18:00** **Ausklang bei gemeinsamem Essen**

