

# Workshop

## Bayerisches Getreide – das heimische Superfood

Ökologischer Genuss für die Außer-Haus-Verpflegung

**Mittwoch, 24. April 2024, 15.00 – 17.00 Uhr**

Kennen Sie die bayerische Getreidevielfalt? Es gibt viele verschiedene Getreidesorten, die bei uns beheimatet sind. Einige Sorten sind jedoch noch recht unbekannt. Nicht nur gemahlen als Mehl kann Getreide in der Küche eingesetzt werden, sondern auch als ganzes Korn, beispielsweise in Risottos, Currys oder Milchreis. Die unterschiedlichen Getreidesorten verleihen mit ihrem einzigartigen Geschmack Gerichten eine besondere Note und tragen gleichzeitig zu einer ausgewogenen Ernährung bei. Der Einsatz von ökologischem, regionalen Getreide stellt zudem einen wichtigen Baustein im Rahmen eines nachhaltigen Verpflegungskonzeptes dar.

Sie wollen mehr über die verschiedenen Getreidesorten aus Bayern erfahren? In diesem Workshop für Fachleute aus der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung stellen wir Ihnen die Vielfalt unseres heimischen Getreides vor und zeigen Möglichkeiten, wie es erfolgreich den Weg auf die Speisekarte findet. Bei einem Live-Cooking inklusive Verkostung können Sie sich dann selbst von Geschmack und Vielfalt überzeugen.

Die Teilnahme ist **kostenlos**. Die Kosten der Veranstaltung werden von der **Naturland Zeichen GmbH** und dem **BUND Naturschutz in Bayern e.V. Kreisgruppe München** getragen.

### Ort

Rathaus Kantine  
Marienplatz 8  
80331 München

### Anmeldung

Bitte melden Sie sich bis zum 17. April 2024 unter diesem Link ([hier klicken](#)) oder über den QR-Code an:



## Programm

Ab 14:30 Uhr	Ankommen	
15:00 Uhr	Begrüßung	<b>Gastgeber</b> <b>Kristina Mayr</b> Gastro-Team Naturland Zeichen GmbH <b>Susanne Kiehl</b> Projektstelle Ökologisch Essen BUND Naturschutz in Bayern e.V. Kreisgruppe München
15:15 - 15:30 Uhr	Anbau von heimischem Getreide	<b>Bernadette Lex</b> Biohof Lex
15:30 - 16:30 Uhr	Getreideverarbeitung zu Ready-Eat-Produkten inkl. Praxisvorführung & Verkostung von Rezeptideen	<b>Moritz Wiest</b> Gründer und Inhaber Good Crop
16:30 - 16:45 Uhr	Einsatz von heimischem Getreide in der GV	<b>Jürgen Wiesenhofer</b> Pächter der Rathaus Kantine und der Kantine im Baureferat
16:45 - 17:00 Uhr	Zukunftsfähige Speisenplanung mit heimischen Getreidesorten	<b>Kristina Mayr</b> Gastro-Team Naturland Zeichen GmbH
ab 17 Uhr	Ausklang mit bayerischem Gerstensaft in Bio-Qualität	

Mit freundlicher Unterstützung von



Landeshauptstadt  
München  
**Referat für Klima-  
und Umweltschutz**

### Kontakt für Rückfragen:

Kristina Mayr  
Naturland Zeichen GmbH  
Tel. 0151/65556731  
k.mayr@naturland-zeichen.de