

à la bio

nachhaltig genießen in München

Profi-Workshops für die Gastronomie

Die Welt der Gewürze für die (vegetarische) Küche

Führung Tagwerk und Daschinger Hof: Ganztier-Verwertung leicht gemacht

Wie gelingt eine nachhaltigere Gastronomie? In den kommenden Wochen haben wir dazu wieder ein buntes Programm zusammengestellt.

Hier erfahrt ihr, [welche Vorteile die Ganztier-Verwertung für eine spannende Küche bietet](#) und [wie sich mit Gewürzen oder Kräutern vegetarische Gerichte ganz leicht verfeinern lassen.](#)

Wir wünschen viel Spaß beim Entdecken!





Ökologisch Essen Projektstelle BUND Naturschutz
in Bayern e.V.
Kreisgruppe München

mit freundlicher Unterstützung:
 Landeshauptstadt
München
**Referat für Klima-
und Umweltschutz**

Profi-Workshop für die Gastronomie

Die Welt der Gewürze für die (vegetarische) Küche

In diesem 3-stündigen Seminar entführen wir die Teilnehmenden in die faszinierende Welt der Gewürze. Das Seminar verbindet spannendes Hintergrundwissen mit sinnlichen Geschmackserlebnissen: hochwertige Bio-Gewürze, direkt gehandelt und nachhaltig produziert, werden in ihrer Vielfalt verkostet – von Paprika über traditionelle Mischungen wie Garam Masala bis hin zu modernen Umami-Kreationen.

Im Fokus steht dabei die Veredelung vegetarischer Gerichte durch den gezielten Einsatz von Gewürzen – für mehr Tiefe, Aroma und Umami auf dem Teller. Praktische Tipps zu Qualität und der richtigen Lagerung runden das Seminar ab.

Wo?

Haus der Kost München, Freddy-Mercury-Str. 5

Wann?

16. Juli 2025, 14-17:30

Ablauf:

- Qualität & Sortiment von SoulSpice
- Kräuter & Gewürze im Detail: Von Cumin bis Sumach
- Gewürzmischungen für alle Gelegenheiten

Kosten:

Die Veranstaltung ist für Sie kostenlos.

jetzt anmelden



Projektstelle **Ökologisch Essen** BUND Naturschutz
in Bayern e.V.
Kreisgruppe München

mit freundlicher Unterstützung:
 Landeshauptstadt
München
Referat für Klima-
und Umweltschutz

Führung Tagwerk & Daschinger Hof

Ganztier-Verwertung leicht gemacht

Kulinarische Freuden jenseits des Filets: Immer mehr Gastronomien setzen auf den Trend der „Nose-to-Tail“ Küche, bei dem ein Tier komplett verwertet wird – von der Schnauze bis zum Schwanz.

Besonders bekannt für ihre Ganztierverwertung ist die Tagwerk Bio-Metzgerei in Langenbach. Hier erhalten wir spannende Einblicke in die Produktion und dürfen uns bei einer Verkostung von deren Waren überzeugen. Als erfahrener Gastro-Lieferant ist die Familie Kratzer vom Daschinger Hof in Freising bekannt. Hier tauschen wir uns dazu aus, wie Nose-to-Tail in der Gastronomie erfolgreich gelingt und runden den Tag mit einer Besichtigung des Hofes ab.

Wann?

23. Juni 2025, 13:30-17:00

Wo?

TAGWERK Bio Metzgerei • Ortsstraße 2 • 85416 Langenbach //
Daschinger Hof • Lageltshausen 2 • 85354 Freising

Ablauf:

- Führung durch die Tagwerk Metzgerei
- Hofführung Daschinger Hof
- Brotzeit & Austausch: wie gelingt Nose-to-Tail in der Gastronomie?

Kosten:

Die Veranstaltung ist für Sie kostenfrei.

jetzt anmelden



Kurz zusammengefasst

Spargel in der Gastronomie

Wieso Spargel die ideale Ergänzung im Frühlings-Menü ist und welche Lieferanten aus der Region die besonderen Stangen liefern, erfahrt ihr hier:

zum Blog-Beitrag



Bon appétit!



©

Titelbilder:

"Streuobst": haraldmk / ranplett via Canva

"Spargel": alegra kommunikation / hlphoto via Canva

"GOOD CROP": GOOD CROP / Nina Rühr (SINN MEDIA)

Weitere Titelbilder, Icon Speiseglocke: alegra kommunikation

Genderhinweis:

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform beinhaltet keine Wertung

BUND Naturschutz in Bayern e.V. Kreisgruppe München
Projektstelle Ökologisch Essen
Pettenkofenstr. 10a | 80336 München

Haben Sie Fragen oder Feedback? Nehmen Sie Kontakt zu uns auf:

[Kontakt](#)

www.oekologisch-essen.de

Diese E-Mail wurde an {{contact.EMAIL}} gesendet.

Falls Sie den Newsletter nicht mehr erhalten möchten, können Sie sich hier abmelden:

[Newsletter abbestellen](#)

