

PRAXIS-WORKSHOP

SUSHI MIT HEIMISCHEM BIO-FISCH

FREITAG, 13. NOVEMBER 2026, 13:30 - 17:30 UHR

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

PROGRAMM

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 Bio-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 **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 03. November 2026**
unter <https://forms.cloud.microsoft/e/wUaeQYGWJK>

