



Naturküche Workshops 2024



Viel Vergnügen bei den Veranstaltungen wünscht

Jhr Naturküche-Team

Kochworkshop Vegane Süßspeisen



Dienstag, 03. September 2024 von 16.00 – 20.00 Uhr

Mit Sura Dreier, Koordination Grüne Küche, Gesundheitstrainerin Bereich Ernährung (UGB)

Aufwind – Das Zentrum für Wohnen und Ausbildung, Blümelhofweg 8, 8044 Graz-Mariatrost

Schleckermäuler und Zuckerschnuten aufgepasst! Süße Hauptgerichte oder auch Nachspeisen können, wenn sie ausgewogen zubereitet sind, eine sinnvolle Ergänzung auf dem Speiseplan darstellen. Die Nachfrage nach veganen Gerichten steigt, allgemein ist es von Vorteil tierische Produkte zu reduzieren. Und zusätzlich kann es auch Kosten sparen. Lassen wir uns also die Vorteile von veganen Süßspeisen auf der Zunge zergehen und erfahren wie sie schnell und einfach zubereitet werden.

Natürlich beachten wir auch die Vollwertigkeit und bringen Ideen für die leichtere Umsetzung eines „Veggie-Tages“.

Zielgruppe:

Interessierte Personen aus der Gemeinschaftsverpflegung, z.B. KüchenleiterInnen, KöchInnen, Küchenhilfskräfte

Kosten:

Grüne Teller- oder Grüne Küche-Betriebe: 1 Person pro Jahr kostenlos. Jede weitere Person € 65,- plus 10% USt.

Andere Betriebe: € 105,- plus 10 % USt.

Mitzubringen sind:

Schürze, Behältnisse zum Einpacken der Reste.

Infos und Anmeldung: Telefonisch unter 0316 | 82 20 94-71 oder per Mail unter gruener.teller@styriavitalis.at

Stornobedingungen: Eine Stornierung der Reservierung ist schriftlich oder telefonisch möglich. Erfolgt die Stornierung eine Woche oder kürzer vor Kursbeginn, ist die volle Seminargebühr zu bezahlen. Es gibt jedoch die Möglichkeit, eine Ersatzperson zu schicken.

An diesem Workshop können max. 12 Personen teilnehmen.

Bei Interesse bitte schnell anmelden.





Kochworkshop Schwammerlzeit

Montag, 07. Oktober 2024 von 16.00 – 20.00 Uhr

Mit Michaela Friedl, Diätologin und Schwammerlzüchterin

Aufwind – Das Zentrum für Wohnen und Ausbildung, Blümelhofweg 8, 8044 Graz-Mariatrost

Herbstzeit ist Schwammerlzeit! Die Gelegenheit für Küchen einen Schwerpunkt zu setzen.

Neben Pilzen aus Wildsammlung kann ganzjährig auf Kulturpilze gesetzt werden. Das Spektrum ist riesig, und neben Champignons können mit einfachen Mitteln andere Pilze zur Geschmacksgebung eingesetzt werden. Alles Umami oder was – mit dem richtigen Wissen können Gerichte einfach mit Pilzen angereichert werden. Und auch die Inhaltsstoffe brauchen sich nicht verstecken. Erfahren Sie von der Expertin was wirklich unter der Kappe steckt und wie sie die kleinen Wunder-Lebewesen korrekt lagern, verarbeiten und zubereiten.

Neben wichtigen theoretischen Inputs bereiten wir auch Pilzgerichte zu die auch einfach in einer Großküche nachgekocht werden können.

Zielgruppe:

Interessierte Personen aus der Gemeinschaftsverpflegung, z.B. KüchenleiterInnen, KöchInnen, Küchenhilfskräfte

Kosten:

Grüne Teller- oder Grüne Küche-Betriebe: 1 Person pro Jahr kostenlos. Jede weitere Person € 65,- plus 10% USt.

Andere Betriebe € 105,- plus 10% USt.

Mitzubringen sind:

Schürze, Behältnisse zum Einpacken der Reste.

Infos und Anmeldung: Telefonisch unter 0316 | 82 20 94-72 oder per Mail unter gruener.teller@styriavitalis.at

Stornobedingungen: Eine Stornierung der Reservierung ist schriftlich oder telefonisch möglich. Erfolgt die Stornierung eine Woche oder kürzer vor Kursbeginn, ist die volle Seminargebühr zu bezahlen. Es gibt jedoch die Möglichkeit, eine Ersatzperson zu schicken.

An diesem Workshop können max. 12 Personen teilnehmen.

Bei Interesse bitte schnell anmelden.





Online – Reflexion Grüner Teller Neu Neue Kriterien Grüner Teller

Nur für Grüne Teller Betriebe!

Donnerstag, 28. 11 2024 von 15.00 – 16.30 Uhr
Mit dem Grüner Teller-Team
Online über MS-Teams

Das Übergangsjahr 2024 neigt sich dem Ende zu, die neuen Kriterien des Grünen Tellers treten mit 2025 verbindlich in Kraft.
Hintergründe der neuen Kriterien und Herleitung der Nachhaltigkeitskriterien wird zum Thema gemacht.

Zielgruppe:

Interessierte Personen aus Grüner Teller-Betrieben, z.B. KüchenleiterInnen, KöchInnen, Küchenhilfskräfte, Pädagogisches Personal, Hausleitungen

Kosten:

Grüne Teller-Betriebe: Kostenlos.

Online über MS-Teams, Link wird einen Tag vor der Veranstaltung zugesendet.

Infos und Anmeldung: Telefonisch unter 0316 | 82 20 94-72 oder per Mail unter gruener.teller@styriavitalis.at

Stornobedingungen: Eine Stornierung der Reservierung ist schriftlich oder telefonisch möglich. Erfolgt die Stornierung eine Woche oder kürzer vor Kursbeginn, ist die volle Seminargebühr zu bezahlen. Es gibt jedoch die Möglichkeit, eine Ersatzperson zu schicken.

Bei Interesse bitte schnell anmelden.

