



BUND
Naturschutz
in Bayern e.V.

Landesverband Bayern des
Bundes für Umwelt und
Naturschutz Deutschland e.V.

Einladung

Workshop: Bio-Karpfen aus Bayern für die bayerische Gemeinschaftsverpflegung

für Fachleute der Gastronomie und Gemeinschafts-
verpflegung, Köche/*innen, Küchenleiter/*innen

Termin: Mittwoch, 10. April 2019, 15.00 – 18.30 Uhr

**Ort: Linde Kantine (Agora), Dr.-Carl-von-Linde-Straße 6-14,
82049 München-Pullach**

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns, Sie gemeinsam mit der Bayerischen Landesanstalt für
Landwirtschaft und dem Naturland Verband zu einem interessanten Workshop
einzuladen.

Bio-Karpfen spielt in der Außer-Haus-Verpflegung bislang eine geringe Rolle. Vor
dem Hintergrund, dass viele der gängigen Fischarten, die in Deutschland
konsumiert werden, bedroht sind, bietet der Karpfen eine Alternative mit vielen
Vorteilen: er ist schmackhaft, gesund, aus nachhaltiger, Erzeugung, er durchläuft
kurze, regionale Wirtschaftskreisläufe. Aber wie sehen die mengenmäßigen,
regionalen und saisonalen Verfügbarkeiten aus? Wie kommuniziere ich das
Produkt an den Gast?

Im Workshop geben Experten*innen Impulse zu verschiedenen Aspekten entlang
der Wertschöpfungskette, wie z.B. zum Marktüberblick, zur Beschaffung, zur
modernen Zubereitung, zur Preisgestaltung oder zur Kommunikationsstrategie.
Praktische ZubereitungsDemonstrationen zeigen zudem Möglichkeiten auf, wie
Bio-Karpfen erfolgreich und umsatzsteigernd den Weg auf die Speisekarte findet.
Eine anschließende gemeinsame Verkostung rundet den Workshop ab.

Wir bedanken uns, dass Herr Stümpfig, Leiter der Gastronomie der Linde AG,
seine Räume zur Verfügung stellt. Das Gastronomie-Konzept der Linde AG setzt
sehr hohe Maßstäbe beim Bio-Anteil und der regionalen Beschaffung.

Mitveranstalter:

- **Naturland e.V. Fachabteilung Aquakultur und Fischerei,**
- **Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) Institut für Fischerei und
Institut für Ökologischen Landbau, Bodenkultur und Ressourcenschutz**
- **Fachberatung für das Fischereiwesen des Bezirks Mittelfranken**

Kosten: die Teilnahme ist kostenlos, die Kosten der Veranstaltung werden von
Naturland e.V., der Fachberatung für das Fischereiwesen des Bezirks
Mittelfranken und der Seidlhof-Stiftung übernommen

Anmeldung: siehe Anmeldebogen Seite 3

Bitte beachten Sie den Anmeldeschluss: 29.03.2019!

Über Ihre Teilnahme würden wir uns freuen.

Mit freundlichen Grüßen

Elisabeth Peters
(Bund Naturschutz)

Kreisgruppe München Projektstelle

Ökologisch Essen
Pettenkoferstr. 10 A
80336 München
Tel.: 089 – 51 56 76-50
Fax: 089 – 51 56 76-77

Besuchen Sie auch unsere
Homepage:
www.oekologisch-essen.de
mail: [elisabeth.peters@bn-
muenchen.de](mailto:elisabeth.peters@bn-muenchen.de)

1.Vorsitzender:
Christian Hiermeis

Spendenkonto:
Postbank München
BLZ: 700 100 80
Ktn.: 185 50 800

Workshop: Bio-Karpfen aus Bayern in der Gemeinschaftsverpflegung

Programmablauf

Moderation: Dr. Martin Oberle – LfL, Institut für Fischerei (LfL IFI)

- 15:00 - 15:15 **Come together: Begrüßung**
Kurt Stümpfig, Head of Catering Services, FMCA, Linde AG
- 15:15 - 15:20 **Einführung in den Workshop**
„BIO-KARPFEN AUS BAYERN IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG“
Elisabeth Peters - Projektstelle Ökologisch Essen,
BUND Naturschutz in Bayern e.V.
- 15:20 – 15:40 **IMPULS „KARPFENTEICHWIRTSCHAFT IN BAYERN“**
Dr. Martin Oberle - Leiter der Außenstelle Karpfenteichwirtschaft der
LfL, Institut für Fischerei – LfL IFI
- 15:40 – 17:00 **„KÜCHENFERTIGE ZUBEREITUNG DES BIO-KARPFENS ANHAND AUSGEWÄHLTER REZEPTE“ (Demonstration)**
Lars Müller - Fischwirtschaftsmeister LfL IFI, Dr. Thomas Vordermeier -
Fachberatung für das Fischereiwesen des Bezirks Mittelfranken u.
Stefan Arnold - Stellvertretender Leiter Betriebsrestaurant, Linde AG
- 17:00 – 17:20 **Verkostung Karpfenmenü**
- 17:20 – 17:40 **IMPULS „BIO-KARPFEN IN DER GV – ERFahrungen AUS ÖSTERREICH“**
Marc Mößmer, Geschäftsführer Biofisch GmbH
- 17:40 – 18:00 **VORSTELLUNG DES PROJEKTES „BIOFISCH IN DER MITTAGSPAUSE“ UND VORSTELLUNG BIO-KARPFENBETRIEB SCHEUERMANN**
Dr. Melanie Hauber-Dups - Naturland Fachabteilung Aquakultur und
Fischerei
- 18:00 – 18:20 **IMPULS „BIO-FISCH IN DER GV-BELIEFERUNG DURCH DEN GROSSHANDEL – POTENTIAL FÜR DEN BIO-KARPFEN“**
Hermann Oswald – Geschäftsführer EPOS Bio Partner Süd, Pliening bei
München
- 18:20 – 18:30 **Resümee: Wege zum Bio-Karpfen in der GV**
Resümee: Dr. Thomas Vordermeier - Fachberatung für das
Fischereiwesen des Bezirks Mittelfranken
- 18:30 **Verabschiedung und Möglichkeit einer Betriebsführung durch die Linde Agora**
Kurt Stümpfig, Head of Catering Services, FMCA, Linde AG und
Elisabeth Peters - Projektstelle Ökologisch Essen BUND Naturschutz

Anmeldung

Anmeldung bis zum 29. März 2019

Ich werde am 10. April 2019 mit Personen teilnehmen

*Anfahrt: die Linde AG, Engineering Division liegt direkt an der Haltestelle Höllriegelskreuth der S 7 Richtung Wolfratshausen
Hinweise zur Anfahrt und zum Zugang der Linde Agora erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung*

BUND Naturschutz in Bayern e.V.

Kreisgruppe München

Elisabeth Peters

Pettenkoferstr. 10 A

80336 München

Tel.: 089 – 51 56 76-50

per Telefax: 089 – 51 56 76-77

oder per email:

elisabeth.peters@bn-muenchen.de

Name:

.....

Funktion:

Firma:

PLZ/Ort:

Straße:

Telefon:

Fax:

E-Mail: