



demeter

Genusswerkstatt

Bio-Kochshows und Mitmachaktionen auf dem Gemeinschaftsstand
von Demeter Baden-Württemberg - Slow Food 2015

Donnerstag, 09. April 2015

14.00 Uhr **Bio-Kochshow mit Karsten Bessai**

Frühling in der Küche mit Demeter-Lebensmitteln frisch vom Hof und aus dem Garten.
Der ehemalige Küchenchef vom Alten Wirt in München gibt Rezepttipps für eine leichte und kreative Bio-Gartenküche.

15.00 Uhr **Im Rhythmus der Kühe**

Brauchen wir Nutztiere? „Eine Landwirtschaft ist gesund, wenn sie sich den Mist, Dünger durch ihren eigenen Tierbestand geben kann“ meinte Rudolf Steiner, Begründer der Waldorfpädagogik und der biodynamischen Landwirtschaft. Während Bio-Koch Karsten Bessai das Thema kulinarisch aufgreift, liefert Demeter Landwirt Christoph Simpfendörfer persönliche Einblicke in seinen Kuhstall und spannende Hintergrundinfos.

16.30 Uhr **Bio-Kochshows mit Taste-the-waste-Regisseur Valentin Thurn und Gästen**

So geht die schnelle und leckere Resteküche

Mit seinem Film „Taste the waste“ hat Valentin Thurn eine intensive gesellschaftliche Debatte über Lebensmittelverschwendung entfacht. Bis zu 20 Millionen Tonnen Lebensmittel werden jedes Jahr allein in Deutschland weggeworfen. Aber es geht auch anders! Was wir im Alltag beachten können, das zeigen Bio-Koch Karsten Bessai und Valentin Thurn.

Kochen mit den SoLaWis

Aus Kohl wird Kraut. Die Stuttgarter solidarische Landwirtschaftsgruppe lädt ein zum Sauerkraut-Hobeln und stellt das Demeter-Sauerkraut-Projekt in Möhringen vor. Wie entsteht aus frischem Kohl feines Sauerkraut? Die Besucher lernen bei Karsten Bessai leckere Varianten des klassischen Sauerkrautgerichts und das Konzept der solidarischen Landwirtschaft kennen.

„Taste of heimat“

Wie kann die Welt in Zukunft ernährt werden? Filmemacher Valentin Thurn sucht nach zukunftsfähigen Lösungen für eine Nahrungsmittelproduktion, die Mensch und Tier respektiert und die knappen Ressourcen schont. In seinem neuen Dokumentarfilm „10 Milliarden“ stellt er die Landwirtschaft als Basis der Welternährung in den Mittelpunkt. Kann Öko-Landwirtschaft, die in lokale und regionale Kreisläufe eingebunden ist tatsächlich eine der Lösungen sein?
Mit Landwirt Christoph Simpfendörfer.

20.00 Uhr **Küchenparty: Spritziges, Leckereien und richtig gute Mucke
„Nacht der Sinne“ - Langer Hallenabend bis 22 Uhr**

Leichte und spritzige Weine kredenzen Helen und Ben Schmalzried vom Öko-Weingut Schmalzried. Das Team vom Restaurant Lässig verwöhnt die Partygäste mit mundgerechten Köstlichkeiten und für die richtige Stimmung sorgt DJ Pink Janther mit seinem Live-Schallplatten-Set „slow down you move too fast“.



demeter

Genusswerkstatt

Bio-Kochshows und Mitmachaktionen auf dem Gemeinschaftsstand
von Demeter Baden-Württemberg - Slow Food 2015

Freitag, 10. April 2015

11.00 Uhr **Bio-Kochshow mit Karsten Bessai**

Frühling in der Küche mit Demeter-Lebensmitteln frisch vom Hof und aus dem Garten.
Der ehemalige Küchenchef vom Alten Wirt in München gibt Rezepttipps für eine leichte und kreative Bio-Gartenküche.

12.00 Uhr **Vitale und oberleckere Bio-Köstlichkeiten aus dem Allgäu**

Das Team vom St. Michaelshof im Allgäu gibt Einblicke in den biodynamischen Anbau und lädt zur Verkostung von herzhaften Pestos und Aufstrichen, außergewöhnlichen Kräuternessen, Gourmet-Brühen und manch Überraschendem mehr...

13.00 Uhr **Von Kartoffeln und Weideschweinen**

Landwirt Walter Kress vom Haaghof in Hardthausen ist bekannt für seine Kartoffeln, Weideschweine und sein Engagement für „gutes Bio“ in Deutschland. „Ohne uns Bauern kann man noch so gut kochen wollen. Die Erzeuger der Lebensmittel müssen wieder viel mehr ins Bewusstsein rücken.“ Gemeinsam mit Bio-Koch Karsten Bessai macht er den Besuchern die bunte Vielfalt der Kartoffeln schmackhaft. Dabei geht es auch um die Demeter-Weideschweine auf dem Haaghof, die so gar nichts mit der klassischen Bio-Schweinehaltung zu tun haben.

14.00 Uhr **Rosen süß und sauer – schon probiert?**

Ein kulinarischer Streifzug im Rosengarten. Reinhold Schneider vom Rosenhof Taubertal in Creglingen verführt mit feinen Rosenkreationen.

15.00 Uhr **Leichte Weine, fleißige Bienen**

Frühjahres-Weinprobe mit frischen und leichten Weinen und. Von Helen Schmalzried vom ältesten Öko-Weingut Württembergs, dem Weingut Schmalzried in Korb, erfahren die Besucher weshalb bei in ihren Weinbergen besonders viele Bienen fliegen und was der Öko-Winzer anders macht.

16.00 Uhr **Honig in der feinen Küche**

Wie geht es den Bienen? Imker Tobias Miltenberger ist Experte für ökologische Bienenhaltung und Demeter-Imkerei. Gemeinsam mit Karsten Bessai macht er das Stadtimkern für alle Sinne begreifbar und geht dabei auch auf das Bienensterben ein.

17.00 Uhr **Stuttgarts Bio-Küche**

Joachim Latsch vom Bio-Restaurant Lässig im Stuttgarter Westen präsentiert die neue „Stuttgarter Küche“. Nach Rezepten von Kochlegende Lotte Lässig entstehen hier feine Speisen mit Lebensmitteln aus ökologischem Anbau in der Region.



demeter

Genusswerkstatt

Bio-Kochshows und Mitmachaktionen auf dem Gemeinschaftsstand
von Demeter Baden-Württemberg - Slow Food 2015

Samstag, 11. April 2015

11.00 Uhr **Glückliches Gemüse**

Was bringt die Jahreszeit, welches Gemüse hat der Landwirt in der Warenauslage? Was haben die Mitglieder der solidarischen Landwirtschaftsgruppe Stuttgart in dieser Woche in Ihrem Warenkorb? SoLaWi-Mitglieder und Bio-Koch Karsten Bessai haben die Aufgabe mit den verfügbaren Lebensmitteln ein feines Mahl zuzubereiten. Die Besucher lernen leckere Varianten der lokalen Veggie-Küche und das Konzept der solidarischen Landwirtschaft kennen.

12.00 Uhr **Bio-Milch im Geschmackstest**

Landwirt Christoph Simpfendörfer und Koch Karsten Bessai laden ein zur Bio-Milchverkostung. Geschmack und Qualität unterschiedlichster Bio-Milchsorten stehen auf dem Prüfstand. Welche Milch schmeckt am besten? Worin liegen die Unterschiede? Was können die Konsumenten beim Kauf beachten? Ausprobieren und mehr erfahren!

13.00 Uhr **Bioküche – einfach, lecker und günstig?**

Bio ist teurer? Dieses Vorurteil hat sich in vielen Köpfen festgesetzt. Doch sprechen die Preise für konventionelle Lebensmittel tatsächlich eine „ehrliche“ Sprache? Wie kann ich mit ehrlichen und besten Bio-Lebensmitteln kostenbewusst und sparsam kochen? Der Bio-Koch und Küchenprofi gibt Tipps und Tricks für Sparfüchse der feinen Bio-Küche.

14.00 Uhr **Rosen süß und sauer – schon probiert?**

Ein kulinarischer Streifzug im Rosengarten. Reinhold Schneider vom Rosenhof Taubertal in Creglingen verführt mit feinen Rosenkreationen.

15.00 Uhr **Vegane Weine**

Was ist veganer Wein? Sind Bio oder Demeter-Weine nicht per se vegan?! Bei Helen Schmalzried vom ältesten Öko-Weingut Württembergs (Weingut Schmalzried in Korb) erfahren die Besucher auch die Besonderheiten des ökologischen Weinbaus generell.

16.00 Uhr **„Das gute alte Butterbrot“**

Verkostungsaktion: Ein Klassiker im Geschmackstest. Demeter Landwirt Christoph Simpfendörfer und Bio-Koch Karsten beleuchten das Thema Milchqualität im Bio-Stall. Ist Milch einfach gleich Milch? Was macht gute Butter aus? Haben Fütterung und Haltung Einfluss auf Qualität und Geschmack? Probieren auch Sie!

17.00 Uhr **Honig in der feinen Küche**

Wie geht es den Bienen? Imker Tobias Miltenberger ist Experte für ökologische Bienenhaltung und Demeter-Imkerei. Gemeinsam mit Karsten Bessai macht er das Stadtimkern für alle Sinne begreifbar und geht dabei auch auf das Bienensterben ein.



demeter

Genusswerkstatt

Bio-Kochshows und Mitmachaktionen auf dem Gemeinschaftsstand
von Demeter Baden-Württemberg - Slow Food 2015

Sonntag, 12. April 2015

Sonntag ist Fleischtag! Heute dreht sich in der Showküche (fast) alles um das Thema Fleischqualität, Bio und den guten alten Sonntagsbraten.

11.00 Uhr **Gutes Fleisch von glücklichen Tieren?**

Joachim Latsch vom Bio-Restaurant Lässig im Stuttgarter Westen setzt auf den bewussten Umgang mit dem Thema Tierwohl. Auf der Speisekarte seines Bio-Restaurants gibt es auch zahlreiche Gerichte mit Fleisch von Bio-Betrieben. Warum aber Bio nicht gleich Bio ist, das erfahren die Besucher bei dieser Kochshow. Auf welche Qualitätsmerkmale kommt es an? Joachim Latsch und Küchenprofi Karsten Bessai geben Tipps.

12.00 Uhr **Kochen mit den SoLaWis**

Aus Kohl wird Kraut. Die Stuttgarter solidarische Landwirtschaftsgruppe lädt ein zum Sauerkraut-Hobeln und stellt das Demeter-Sauerkraut-Projekt in Möhringen vor. Wie entsteht aus frischem Kohl feines Sauerkraut? Die Besucher lernen bei Karsten Bessai leckere Varianten des klassischen Sauerkrautgerichts und das Konzept der solidarischen Landwirtschaft kennen.

Waiblinger Käsekultur

Wie entsteht guter Hartkäse? Welchen Einfluss hat die Milchqualität auf das Käsearoma? Im Remstal zwischen Weinreben und Streuobstwiesen liegt im Zipfelbachtal das Dorf Bittenfeld - heute Teilort der Kreisstadt Waiblingen. Familie Vosseler stellt hier in ihrer Bittenfelder-Käseküche mehrfach ausgezeichneten Bio-Käse her. Bio-Koch Karsten Bessai weiß diese Käsespezialitäten in der Frühlingsküche einzusetzen.

13.00 Uhr **Es lebe der Sonntagsbraten mit Landwirt Christoph Simpfendörfer**

Alles über Fleischkonsum, vermeintliche Klimakiller und Qualität. Während Bio-Koch Karsten Bessai das Thema kulinarisch aufgreift, liefert Demeter-Landwirt Christoph Simpfendörfer persönliche Einblicke in seinen Kuhstall und spannende Hintergrundinfos.

14.00 Uhr **Es lebe der Sonntagsbraten mit Geflügelhalter Maik Noz**

Puten, Landgockel und Grillspezialitäten – Sternegastronomen und Genießer schätzen das Geflügelfleisch vom Brunnenhof in Künzelsau-Mäusdorf. Was macht der Bio-Geflügelhalter des traditionsreichen Familienbetriebes anders? Wie wirkt sich tiergerechte Haltung auf die Fleischqualität aus? Erleben Sie Kochhandwerk und genießen Sie leckere Geflügelgerichte frisch zubereitet von Bio-Koch Karsten Bessai.

15.00 Uhr **Das ganze Tier - mit Bio-Spitzenkoch Simon Tress**

Wenn schon Fleisch, dann richtig! In seinem neuen Kochbuch dreht sich alles um Fleischqualität in Küche und Landwirtschaft. Eines der 220 leckeren Rezepte stellt er heute vor. Anschließend steht der Bio-Spitzenkoch zur Buchpräsentation und zur Signierstunde am Demeter-Stand bereit.

16.00 Uhr **Es lebe der Sonntagsbraten mit Metzger Karl-Heinz Grießhaber**

Die Metzgerei der Familie Grießhaber gehört zu den besten in Baden-Württemberg. Woran gute Fleischqualität zu erkennen ist, und wie feine Produkte in der schwäbischen Wurstküche entstehen, das erfahren die Besucher bei der Kochshow gemeinsam mit Bio-Koch Karsten Bessai und Metzger Karl-Heinz Grießhaber.

17.00 Uhr **Vegane Weine**

Was ist veganer Wein? Sind Bio oder Demeter-Weine nicht per se vegan?! Bei Helen Schmalzried vom ältesten Öko-Weingut Württembergs, das Weingut Schmalzried in Korb, erfahren die Besucher auch die Besonderheiten des ökologischen Weinbaus generell.

demeter – biodynamisch seit 1924