

Forum Küche Veranstaltungen 2025

Datum	Titel der Veranstaltung	Kurzbeschreibung
24.04. 9:00 – 15:00 Uhr	Auf dem Weg zu 100 % Bio - Wie Pädagogik und Küche im Team mehr erreichen	Eine Umstellung der Ernährung in der Kita erfordert den Einsatz aller beteiligten Akteure. Wir richten uns in diesem Seminar an das gesamte Kita-Team und deren Zusammenspiel auf dem Weg zu mehr Bio in der Kita. Als Special guest wird Florian Mannchen der Sarah-Wiener-Stiftung seine Erfahrungen zur Ernährungsbildung in der KiTa teilen. Aus jeder Einrichtung sollen möglichst drei Personen teilnehmen: Küchenleitung, Einrichtungsleitung sowie ein/eine (ernährungsbeauftragte) Pädagog*in.
25.04. 11:00 – 14:30 Uhr	Saisonal kochen in der Kita mit Nóra Horváth (Sommerküche)	Die erfahrene Köchin teilt mit den Teilnehmenden dieses Kochkurses ihr Wissen über saisonale Gemüseküche für die Kita. Es soll ein Ausblick in den Sommer geben, damit erlernte Gerichte noch dieses Jahr in den Speiseplan integriert werden können.
28.04. Ca. 8:15 – ca. 16:00 Uhr	Forum Küche fährt zum Biolandbetrieb Dieterich & Voigt und Hofrestaurant Wolters	Bei dieser Exkursion wird zuerst der landwirtschaftliche Biobetrieb besichtigt, um in die Besonderheiten der ökologischen Landwirtschaft einzutauchen. Danach erfahren wir von Dirk Wolters seine Philosophie und Arbeitsweise in seinem Hofrestaurant. Anschließend gibt es eine Koch-Aktion mit den zuvor geernteten Bio-Produkten.
07.05. 17:30 – 20:00 Uhr	Kombüsensnack: Huhn mit Ingmar Jaschok-Hops	Ein besonderes Event: Einer DER Experten beim Thema Huhn breitet sein Wissen aus. Wir zerlegen ganze Hühner und bereiten sie gemeinsam zu. Was ist nochmal der Unterschied zwischen Masthuhn und Suppenhuhn? – Hier erfahren wir es.
08.05. 09:15 – 16:15 Uhr	Backen I mit Christian Brinker von der Biobackstube Findus	Christian Brinker zeigt den Teilnehmenden, dass Brot selber zu backen einfacher in den Kita-Alltag zu integrieren ist, als vielleicht gedacht. Außerdem schmeckt es super und spart Geld. Also: Ran an den Teig!
27.05. 14:00 – 17:30 Uhr	Rational I: Wie können mir moderne Küchengeräte dabei helfen, einen höheren Bioanteil in meiner Küche zu erreichen?	Gemeinsam mit der Firma Rational bieten wir einen Kochkurs an, der auf die Besonderheiten der Gemeinschaftsverpflegung eingeht und die mögliche Zeitersparnis durch moderne Küchengeräte demonstriert – Zeit, die für andere Dinge (z.B. Brötchen/Kuchen backen) genutzt werden kann.
19.06. 17:30 – 20:00 Uhr	Kombüsensnack: Hackbällchen – auch ohne Fleisch ein Genuss?	Wir probieren in diesem Kurs gemeinsam aus, wie sich bekannte Gerichte mit weniger oder auch gar keinem Fleisch zubereiten lassen, ohne dass der Genuss darunter leidet. Halten Rezepte aus dem Internet was sie versprechen?
25.06. 10:00 – 17:00 Uhr	Backen II mit Christian Brinker von	Aufbaukurs Brotbacken für Teilnehmende des ersten Kurses oder mit Vorerfahrung! Christian Brinker zeigt den Teilnehmenden auch in diesem

	der Biobackstube Findus	Kurs, dass Brot zu backen einfacher in den Kita-Alltag zu integrieren ist als gedacht.
28.06. 15:00 – 20:00 Uhr + 29.06. 12:00 – 17:00 Uhr	Das Forum auf dem Gröpelinger Sommer	<i>Spezieller Bereich BioStadt Bremen, Nachhaltigkeit und Umweltbildung!</i> Wir stellen unsere mobilen Kochwagen vor und demonstrieren deren Nutzen und Tauglichkeit für den Praxiseinsatz mit kleinen Kochaktionen.
08.07. 8:30 – 15:30 Uhr	Die Linse in der frischen Sommerküche mit Barbara Stadler	Die deftige Linsensuppe kennt vermutlich jeder. In diesem Kochkurs zeigt uns Barbara Stadler, wie die Linse in der leichten Küche in Szene gesetzt werden kann. Nebenbei ein wunderbares Lebensmittel, das jeder Kalkulation ein Segen ist.
24.08. 11:00 - 18:00 Uhr	Das Forum Küche auf der NKK-Hausmesse	Wir haben hier einen Stand und freuen uns auf Besucher und einen intensiven Austausch.
28.08. 17:30 – 20:00 Uhr	Kombüsensnack: Tofu, Seitan, Tempeh und Co.	Gemeinsam mit Herstellern stellen wir in diesem Kochkurs wichtige Proteinquellen für die Gemeinschaftsverpflegung vor. Wie schmecken sie und wie lassen sie sich in den Speiseplan integrieren?
05.09. 11:00 – 14:30 Uhr	Saisonal kochen in der Kita mit Nóra Horváth (Herbstküche)	Im Sommer schon an den Herbst gedacht? Die erfahrene Köchin wird mit den Teilnehmenden auch in diesem Kurs ihr Wissen über saisonale Gemüseküche für die Kita teilen. Es wird ein Ausblick in den Herbst gegeben, damit erlernte Gerichte noch dieses Jahr in den Speiseplan integriert werden können.
10.09. 14:00 – 17:30 Uhr	Rational II: Wie können mir moderne Küchengeräte dabei helfen, einen höheren Bioanteil in meiner Küche zu erreichen?	Der zweite Kurs mit Rational wird sich erneut um die Möglichkeiten der Zeitersparnis durch den Einsatz moderner Küchengeräte drehen. Besucher der ersten Veranstaltung sind eingeladen ihr Feedback zu ihren Erfahrungen in diesem Kurs einzubringen.
September (7 Std.)	Fisch und Nachhaltigkeit	Geplant ist eine Praxisveranstaltung zum Thema Fisch und nachhaltige (Bio-)Fischerei. Es soll ein wenig Licht in den Tunnel der verschiedenen Siegel gebracht werden. Zudem sollen gemeinsam Rezepte für die Kita entwickelt werden. Für die Frage: „Woher bekomme ich nachhaltigen Fisch und wie begeistere ich die Kinder für den Fischgenuss?“ finden wir gemeinsam Antworten.
Oktober (7 Std.)	Gewürze, Würzpasten, Kräuter	Durch Abwechslung wird ein Speiseplan attraktiv und Gewürze sind dafür prädestiniert. Wir stellen verschiedene Gewürze vor, erläutern die Vorzüge von Biogewürzen und erforschen den Umgang mit ihnen (rösten, braten, mischen, verbrennen...).
November (7 Std.)	Ganztierverarbeitung: Rind	Im zweitägigen Kurs soll der Nutzen der Ganztierverarbeitung dargestellt werden. Sind Kooperationen zwischen GV und Gastronomie möglich (Edelstücke für das Restaurant, Hackfleisch u. ä. für die Kita)? Wie lässt sich so kalkulieren?

November (3,5 Std.)	Saisonal kochen in der Kita mit Nóra Horváth (Winterküche)	Frisches Gemüse im Winter? Wir wollen erleben, wie es geht. Winterküche ist vielfältig und lecker, gemeinsam werden wir es schmecken.
------------------------	---	---

Wir freuen uns über eure weiteren Themenwünsche! Meldet euch dazu gerne unter den genannten Kontaktdaten!

Anmeldemöglichkeiten:

Website: <https://www.vhs-bremen.de/forumkueche>

E-Mail: Forumkueche@vhs-bremen.de

Telefon: 0421 361-51527

Hinweis: Es sind noch nicht alle Veranstaltungen buchbar. Diese werden aber regelmäßig auf unserer Seite aktualisiert.