

Kochworkshop «Biodiversität auf dem Teller»

für mitgestaltende Menschen von kulinarischen Anlässen während der Ökumenischen Kampagne und alle, die es gerne werden möchten

Donnerstag, 30. Oktober 2025 9.15–14.15 Uhr, Eventküche Baden





Kochworkshop

Die Suppentage sowie Pasta- und Risottoessen haben eine lange Tradition. Beim gemeinsamen Essen pflegen wir das Zusammensein und leben **Solidarität mit den Menschen im Süden.** Der vielleicht manchmal etwas unscheinbare Kern dieser Veranstaltung ist die schmackhafte Mahlzeit – häufig zubereitet von freiwilligen Händen.

Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise und lassen sich in die Kunst des vielfältigen Kochens mit nachhaltigen Erzeugnissen einführen. Erfahren Sie mehr über Zutaten aus der biodiversen Landwirtschaft oder zu raren Gemüseoder Obstsorten. Dadurch gewinnen Sie neue Ideen, Inspiration und Entwicklungsmöglichkeiten für Ihre Veranstaltungen.

Anhand des Beispiels von ortoloco, der genossenschaftlichen Hofkooperative, zeigen wir auf, wie eine sozial-nachhaltige Landwirtschaft betrieben werden kann und welche weiteren Mehrwerte daraus resultieren.

Ablauf

9.15 Uhr Ankommen und Willkommensgetränk

9.45 Uhr Auftakt mit Begrüssung und Kurzvorstellung

... dazwischen rüsten, schneiden, mixen, köcheln, rühren, würzen, lachen

... dazwischen Inputs zu ortoloco, ProSpecieRara und mehr

12.30 Uhr Gemeinsames Mittagessen und Fachsimpeln

13.45 Uhr Ausklang mit Frage- und Feedbackrunde

Wo: Eventküche in Baden, Bruggerstrasse 37, Eingang F / EG, 5400 Baden

Wer: alle, die bei einem kulinarischen Anlass einer Kirchgemeinde/Pfarrei mithelfen

Anmeldung

Die Anzahl Teilnehmende ist auf 16 Personen beschränkt, die Teilnahme ist kostenlos. Ihre Anmeldung nehmen wir gerne bis zum **20. Oktober 2025** entgegen:





Hülya Karatay Kommunikation, Ansprechperson Kirchgemeinden huelya.karatay@heks.ch 031 380 65 96





Sonja Caamaño Projektservice, Koordination Pfarreieinsätze caamano@fastenaktion.ch 041 227 59 28