



***Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Gastronomen - Mitmacher - Multiplikatoren - Presse***

Jetzt anmelden!

Chef Alliance Koch **Manuel Reheis vom Broeding** zerlegt ein ganzes Tier und bereitet alle Teile zu. Manuel zeigt, wie sich Gerichte und Menüs so zusammenstellen, dass tatsächlich „alle alles essen!“

Zuschauen, mitmachen, verkosten, netzwerken, Ideen geben, Bezugsquellen erfahren.

Zielgruppe Köche aus Gastronomie und GV

Wann? **Dienstag, 16. Juli 2019 von 14:30 bis 18:00 Uhr.**

+++++

Und gleich danach **im Anschluss die Verkostung für Presse, Multiplikatoren und Interessierte**

Wann? **Dienstag, 16. Juli 2019 von 18:00 bis 20:00 Uhr**

Wo? Gube20 Kulturessraum, Gubestr. 20 Rückgebäude,

80992 München-Moosach (U3/ S1/ Tram 20: Moosach)

<https://www.gube20.de/hinkommen/>

Anmeldung bis 6. Juli an info@genussgemeinschaft.de

Die Ziege und feine Ziegenmilchprodukte kommen vom **Bio-Ziegenhof Goassbauer in Eurasburg** (Loisachtal) von Beatrix und Konrad Bauer.

<http://goassbauer.de/>

Die Veranstaltung wird im Rahmen des Projekts **ZUTISCH BESSER ISS DAS** von der **Biostadt München** und der **Genussgemeinschaft Städter & Bauern e.V.** gefördert.

<https://www.zutisch-besser-iss-das.de/>

Warum & wieso?

Früher galt die Ziege verächtlich als Kuh des kleinen Mannes, ihrer Milch eilte der Ruf des strengen Beigeschmacks voraus. Das ist heute Schnee von gestern, dank Hygiene und entsprechender Kühltechnik schmeckt Ziegenmilch richtig gut, riecht nicht. Molkereiprodukte und Käse aus Ziegenmilch, besonders Frischkäse sind immer weiter verbreitet und finden wertschätzende Abnehmer.

Doch jenseits der Milchverwertung bestehen noch keine etablierten Verwertungskreisläufe. Bei kleinen Wiederkäuern - so die offizielle Kategorisierung - ist lediglich Lammfleisch gebräuchlich. Dieser Workshop stellt die ganze Ziege in den Mittelpunkt und wird mithilfe neuer Wege in der Ganztierverwertung aufzuzeigen.

Wir freuen uns auf Ihre Zusage!

Markus Hahnel

Marlene Hinterwinkler

Manuel Reheis

