

MESSEN & EVENTS

Rüssel bis Schwanz und Wurzel bis Stängel



Die Referenten des Seminars 'Ganz & gar, lecker!': René Ludwig (links) und Daniel Kämmer / Foto: Chefs Culinar

Die kulinarischen Trends 'Nose to tail' und 'Root to stalk' nimmt ein Seminar der Chefs Culinar Akademie im Juni in den Fokus.

Das Seminar 'Ganz & gar, lecker!' betrachtet die ganzheitliche Verwertung von Tieren und Pflanzen, also von Schweineschwanz bis Stängel. Alles Essbare wird möglichst kreativ und köstlich verarbeitet. Am 19. Juni geht es in Hannover ganztägig um die Zubereitung ungewöhnlicher Pflanzenteile und Fleischstücke. Egal ob Sieden, Schmoren oder Fermentieren: Die Teilnehmer erhalten kreative Inspirationen rund um die Zubereitung und viele praktische Tipps zur Integration der Gerichte in ihr bestehendes Angebotsportfolio. Referenten sind die Chefs Culinar Köche René Ludwig und Daniel Kämmer.

Weitere Informationen und Anmeldung: [](#)