

# Lebensmittel

**Nachhaltigkeits-  
Workshop**

## regionale und saisonale Küche

Mittwoch, 17. August 2022 (5. Ferienwoche) | 9 bis 14 Uhr | BTZ Kloster Rohr |  
ab 10 Jahren | max. 10 Teilnehmer

Wie kann Kochen einen Beitrag zum Umweltschutz leisten?

Der Transport von Obst und Gemüse aus anderen Ländern zur ganzjährigen Versorgung an jedem Standort der Welt verursacht einen großen Teil der Erderwärmung und verunreinigt die Atmosphäre mit CO<sub>2</sub> durch den Ausstoß von Abgasen des Lieferverkehrs. Daher setzen immer mehr Köche auf regionale und saisonale Zutaten, was nicht heißt, dass es langweilige und eintönige Kost gibt.

Ihr lernt die Vielfalt regionaler Agrarprodukte kennen, erforscht verschiedene Methoden der Konservierung und bekommt Hinweise zum allergenfreien und veganen Essen.

Am Ende wird das Selbstgekochte natürlich selbst gegessen.

**Anmeldung**

**per E-Mail an**

**[luise.merbach@stift-thueringen.de](mailto:luise.merbach@stift-thueringen.de)**

**oder**

**[klaus.polinske@btz-rohr.de](mailto:klaus.polinske@btz-rohr.de)**

ein Projekt der



STIFT  
STIFTUNG FÜR TECHNOLOGIE,  
INNOVATION UND FORSCHUNG  
THÜRINGEN

gefördert von



„Jungforscher Thüringen“ ist eine Initiative der STIFT. Unter diesem Dach werden verschiedene Angebote rund um MINT und Forschung für Kinder und Jugendliche zusammengefasst. In diesem Rahmen initiiert, unterstützt und koordiniert die STIFT auch die Schülerforschungszentren als Kerne der MINT-Regionen in Thüringen (MINT = Mathematik, Informatik, Naturwissenschaften und Technik).