

Ablauf

Begrüßung

durch Hannah Heinzinger *Puls/BR*

How much is the dish?

Dr. Amelie Michalke *Universität Greifswald*

1. Gang: Bio und Regional

Vincent Fricke *Bairisch-Stew-Catering*

Max und Moritz – Oder was schief läuft

Prof. Dr. Tobias Gaugler *TH Nürnberg*

2. Gang: Pflanzlich statt tierisch

Vincent Fricke *Bairisch-Stew-Catering*

Über den Tellerrand: weltweiter Hunger und Wir

Ansgar Pieroth *Brot für die Welt*

3. Gang: Fair und Regional

Vincent Fricke *Bairisch-Stew-Catering*

#MER Summarium vom bayerischen Stammtisch

Münchner Ernährungsrat

Ausklang



WEITERE INFOS
FEEDBACK &
BILDER



Ernährung,
True Cost
Accounting &
Klimagerechtigkeit



Donnerstag
19.10.2023
19 – 21:30 Uhr

EineWeltHaus
Schwanthalerstr. 80
München

Klimagerecht SCHLEMMEN & SLAMMEN!

VERANSTALTUNGS-
ORGANISATION

Tollwood

ohm Technische
Hochschule
Nürnberg

HoMaBiLe
How much is the dish?

UNIVERSITÄT GREIFSWALD
Wissen lockt. Seit 1456



münchner
ernährungsrat

Brot
für die Welt

NORD
SUB
FORUM
München e.V.

GEFÖRDERT VOM



Bairisch Stew Catering

Klimagerecht SCHLEMMEN & SLAMMEN!

Name



TICKET & Speisekarte

1. Gang

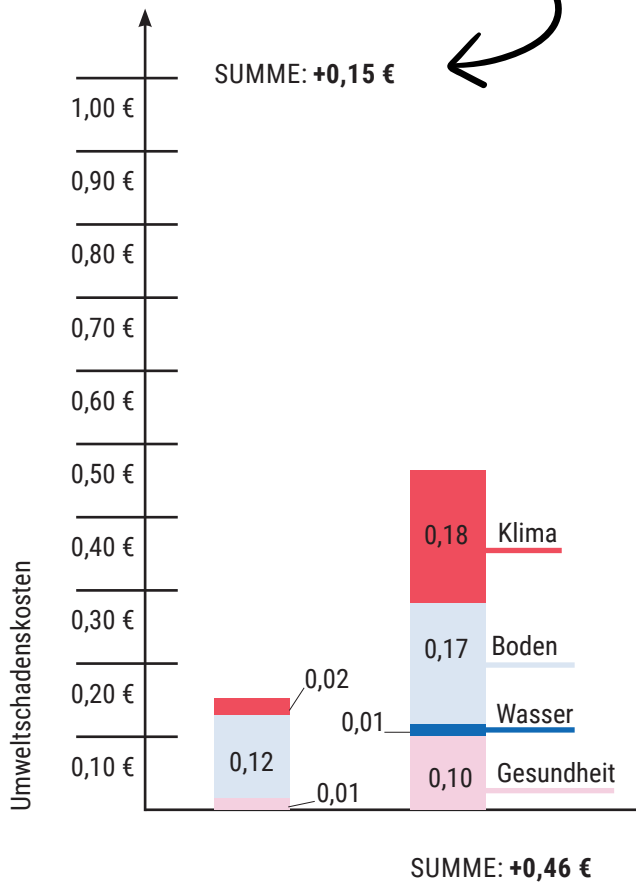
2. Gang

3. Gang

ACHTUNG:
Die externen Kosten
wären bei normalen
Portionsgrößen
deutlich höher.

Mezze

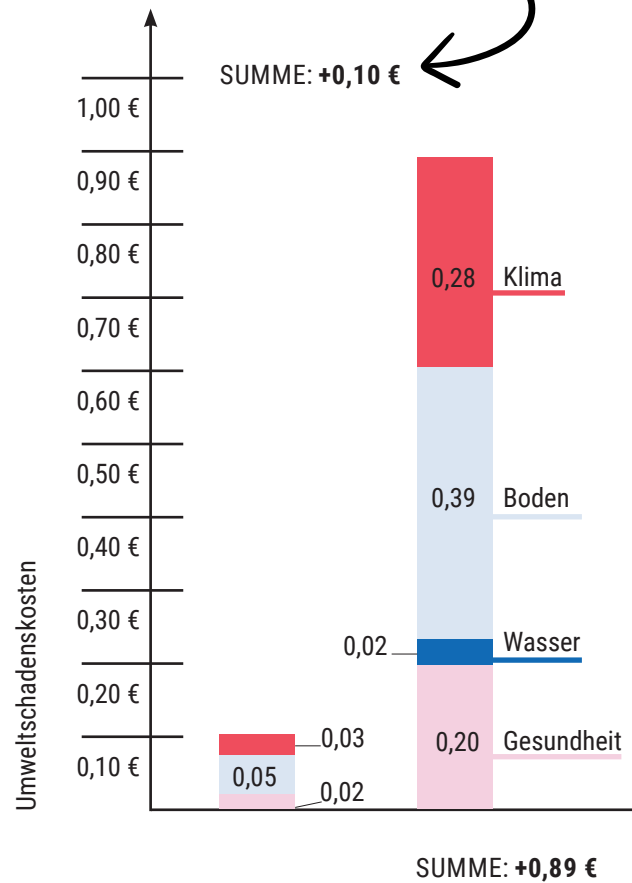
VON KÜRBIS | KARTOFFEL & ROTE BEETE |
SCHWARZKOHL | EMMER



Herkömmliches Gericht
SCHINKEN | KÄSEAUWAHL |
ANTIPASTI

Hauptspeise

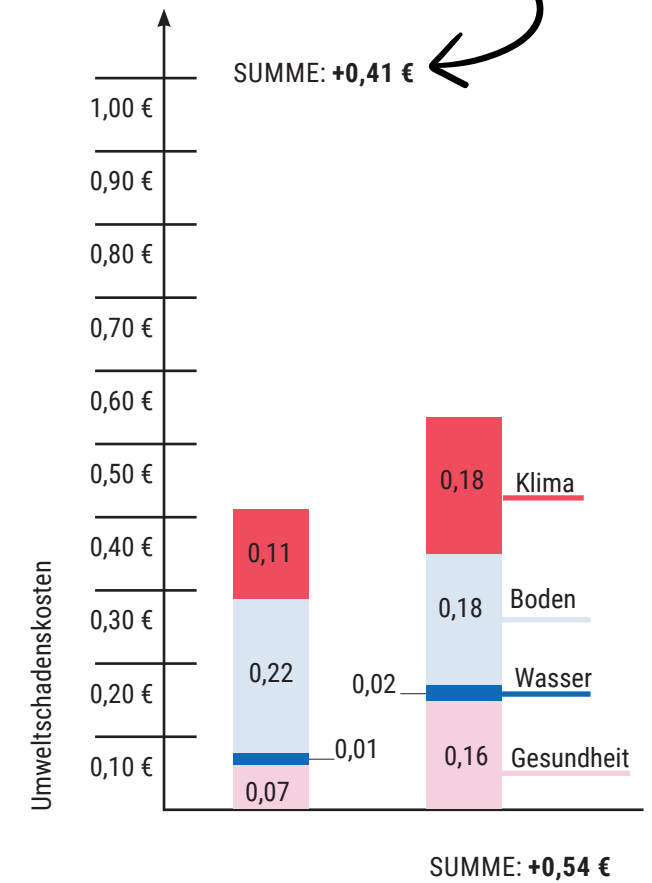
QUINOA-TEMPEH | SÜSSKARTOFFEL |
GOLDHIRSE



Herkömmliches Gericht
SCHNITZEL WIENER ART |
POMMES | KETCHUP

Dessert

„MILCHREIS“ | SCHOKOSAUCE |
FRÜCHTE



Herkömmliches Gericht
MILCHREIS | HIMBEERSAUCE