



## Einladung: "Klimafreundliche und regionale Küche"

### Beitrag

**Klimafreundliche Küche – wie geht das und was heißt das eigentlich? Zusammen mit Christine Lecker vom Biohof Lecker, Britta Linde von der Verwaltungsstelle der Biosphärenregion Berchtesgadener Land und mit Unterstützung der VHS Rupertiwinkel startet am 24. März 2023 die Terminreihe „Klimafreundliche und regionale Küche“. An vier Terminen in diesem Jahr wird ein jahreszeitliches Buffet zubereitet.**

Am 24.3. dreht sich alles rund um den Frühling. Es werden regionales und saisonales Obst und Gemüse, Mehl und weitere Produkte verarbeitet, verschiedene Rezepte ausprobiert und nach dem Kochen wird gemeinsam geschlemmt. Währenddessen tauschen wir uns darüber aus, woher die Zutaten kommen, wie sie angebaut wurden, wie weit sie gereist sind und was das mit dem Klima zu tun hat.

Für Familien mit Kindern ab 7 Jahren geeignet.

### Informationsübersicht:

- Termine:
  - 24.03.2023 16-19 Uhr
  - 30.06.2023 17-20 Uhr
  - 22.09.2023 16-19 Uhr
  - 17.11.2023 16-19 Uhr
- Ort: Mittelschule Freilassing
- Kosten: 10 € pro Person für die Zutaten pro Termin

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, um eine Anmeldung zum ersten Termin wird bis zum 17.03.2023 unter Tel: 08654 30946-10 oder Email: [veranstaltungen-brbgl@reg-ob.bayern.de](mailto:veranstaltungen-brbgl@reg-ob.bayern.de) gebeten.

Weitere Informationen zu den Veranstaltungen und zur Biosphärenregion Berchtesgadener Land finden Sie unter [www.biosphaerenregion-bgl.de](http://www.biosphaerenregion-bgl.de).

**Text:** Biosphärenregion Berchtesgadener Land – **Foto:** Biohof Lecker – **Gemeinsam mit Christine Lecker werden regionale und saisonale Produkte zu leckeren Gerichten verarbeitet.**



### **Kategorie**

1. Gastronomie

### **Schlagworte**

1. Berchtesgaden
2. Freilassing
3. Klimaschutz