



Thementag Fisch

Workshop zu Fisch und

Fischalternativen

Veranstaltungsinhalte:

Erleben Sie die Möglichkeiten von Fisch und Fischalternativen in unserem kostenfreien Workshop bei uns an der FH Münster. Dieser Workshop ist genau das Richtige für alle, die in kompakter Form Neues zum Thema Fisch lernen möchten, aber auch neugierig darauf sind, welche Alternativen es gibt und was man mit ihnen in der Küche anstellen kann.

Der Workshop beinhaltet etwas Theorie und viel Praxis - und auch Genuss und Spaß sollen nicht zu kurz kommen.

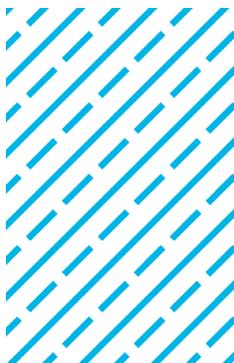
Wir bieten Ihnen

- Vorstellung und Diskussion von Ergebnissen des Stakeholderdialogs im Projekt LOWINFOOD (<https://lowinfood.eu>) zu Lebensmittelverlusten
- Zentrale Ergebnisse aus dem Algen-Workshop, der Anfang Juni bei uns an der FH Münster stattgefunden hat (<https://www.fh-muenster.de/de/ueber-uns/newsroom/news/oef/algenworkshop-nachbericht>)
- Tasting unter der Leitung von Sensorikprofessor Guido Ritter mit Fisch, Algen und anderen Fischalternativen
- Gemeinsame Zubereitung des Mittagessens (teils fischig, teils vegan)
- Wissen und Fertigkeiten, die "Reste" von Fischen (Abschnitte, Karkassen usw.) sinnvoll zu verwerten

Dabei werden wir Fragen wie die folgenden beantworten:

- Was sind die wichtigsten Probleme beim Thema Fisch und welche Lösungsansätze gibt es?
- Wie lässt sich Fisch schmackhaft und nachhaltig einsetzen?
- Wie verwertet man Fische möglichst vollständig?
- Welche essbaren Algen gibt es?
- Welche Eigenschaften haben die unterschiedlichen Algen und Algenprodukte?
- Wie können Algen am besten verarbeitet werden, worauf ist zu achten?
- Welche sonstigen Alternativen zu Fisch gibt es und wie sind sie hinsichtlich ihrer sensorischen, ökologischen und gesundheitlichen Eigenschaften zu beurteilen?

Beim gemeinsamen Kochen soll der Spaß im Vordergrund stehen, aber sicherlich können Sie auch etwas für Ihre eigene Küchenpraxis (beruflich oder privat) mitnehmen.





Rahmendaten der Veranstaltung

Veranstalter:	FH Münster, Institut für nachhaltige Ernährung (iSuN)
Veranstaltungsart:	Workshop
Teilnehmerzahl:	20

Veranstaltungsort: Fachhochschulzentrum (FHZ)
Corrensstraße 25
48149 Münster
Raum: D 411 (Foodlab)

Termin(e), Uhrzeiten

3. September 2024	10:00 - 17:00 Uhr
-------------------	-------------------

