

**Wir haben gute Erfahrungen mit klimafreundlicher Ernährung -**

die *kiezküchen gmbh* hat in einem internationalen Partnerschaftsprojekt im Programm LEONARDO DA VINCI ein klimafreundliches Kochbuch entwickelt mit dem Titel:

## **COOKING FOR CLIMATE**

**four seasons – four countries**

Beteiligt waren vier Ausbildungsbetriebe und Berufsschulen aus Estland, Finnland, Frankreich und Deutschland.

kiezküchen gmbh ■ Restaurant *stadionterrassen*

*Regionale und saisonale Küche*

Jesse-Owens-Allee 2 ■ 14053 Berlin

[ijanzen@bildungsmarkt.de](mailto:ijanzen@bildungsmarkt.de)

## **COOKING FOR CLIMATE** *Klimafreundlich Kochen*

Kochkurs im Restaurant *stadionterrassen*

**Termine:** 05. September 2011

10. Oktober 2011

07. November 2011

05. Dezember 2011

Jesse-Owens-Allee 2 ■ 14053 Berlin

Tel.: 030 / 93 95 22-26

Anmeldung bitte per E-Mail: [ijanzen@bildungsmarkt.de](mailto:ijanzen@bildungsmarkt.de)

Preis für 4 Stunden:

65,-€ inklusive Verkostung und Sekt zur Begrüßung

Das Restaurant *stadionterrassen* erreichen Sie bequem mit der S-Bahn S7 und S75.

Mit der U2 bis Olympiastadion oder mit den Bussen

104 Steubenstraße / Neu-Westend,

34, 49, 149, 218 Flatowallee/Heerstraße

Parkplätze in unmittelbarer Nähe



Energiesparlampen  
das Drei-Liter-Auto  
der CO2-Ausgleich beim Flug in den Urlaub –  
es gibt viele Wege, einen Beitrag zum Klimaschutz  
zu leisten.

**Wie einfach es ist, durch unsere Ernährung das  
Klima zu schonen, wissen jedoch nur wenige.**



Kaufen Sie Ihre **Produkte nach der Saison**  
und erhalten Sie dadurch gute Qualität zu einem  
guten Preis.

Suchen Sie den Kontakt zu **Anbietern aus Ihrer  
Region.**

Dadurch garantieren Sie die Nachverfolg-  
barkeit und die Qualität ihrer Produkte.

**Rezepte aus Berlin und Brandenburg**

Berlin-Besucher aus aller Welt freuen sich über  
typische Berliner Gerichte.

Doch wir können mehr als *Currywurst* und *Eisbein*.

## COOKING FOR CLIMATE *Klimafreundlich Kochen*

**Kochkurs für Anfänger und  
Fortgeschrittene**

Versuchen Sie sich mit unserer  
Küchenchefin Herlinde Bergner  
an raffinierten Rezepten -  
vegetarisch,  
vegan  
oder mit Fleisch,  
auf jeden Fall klimafreundlich.



**DER KOCHKURS**

Zu Beginn Ihres Klima - Kochabenteuers werden  
Sie mit einem Glas Riesling Sekt aus dem Rheingau  
von Ihrem Kochprofi empfangen.

Nach einer **Einführung in die regionale Küche**  
geht es auch schon los.

Unter professioneller Anleitung bereiten Sie  
gemeinsam ein **4-Gang-Menü** zu.

Erfahren Sie alles rund um die Spezialitäten aus  
Berlin und die gekonnte **Zubereitung der saisonalen  
Gerichte.**

Im Anschluss verkosten Sie Ihre selbstgezauberten  
Köstlichkeiten. Bei dem passenden Glas Wein lassen  
Sie sich die Berliner Küche schmecken. Sie werden  
begeistert sein, wie einfach es ist klimafreundlich zu  
kochen.

Entdecken Sie die Vielfalt der Region und lassen  
Sie sich die köstlichen **Berliner Spezialitäten**  
schmecken!

