

#Cook and Talk: Kulinarische Vielfalt – Essen kennt keine Grenzen | 08. Oktober 2025

Veranstaltungsort: Heimvolkshochschule am Seddiner See, Haus Fichtenhain

Genussfreunde aufgepasst: Mit unserer Veranstaltung möchten wir sowohl Kochen als auch Wissensvermittlung verbinden. Im Mittelpunkt steht diesmal ein innovatives Forschungsprojekt zur Verarbeitung nachwachsender klimaangepasster Rohstoffe.

Gemeinsames Kochen verbindet und kann auch demokratiestärkend wirken. Durch die Begegnung auf Augenhöhe, den Austausch, die Gemeinschaft und das Kennenlernen unterschiedlicher kultureller Besonderheiten können Barrieren abgebaut werden. Auch wir wagen uns daher an neue Rezepte. Seien Sie gespannt und erleben Sie ein Abend voller Aromen, Begegnungen und gelebter Offenheit.

Den Nachmittag über begleiten wird uns außerdem Udo Folgart. Er war viele Jahre Präsident des Brandenburger Landesbauernverband, sowie Vizepräsident des Deutschen Bauernverbandes. Darüber hinaus war er als Landtagsabgeordneter tätig und setzte sich für die Landwirtschaft und ländliche Räume ein. Auch die Heimvolkshochschule am Seddiner See begleitete er viele Jahre als Vorstandsvorsitzender. Die demokratische Teilhabe in ländlichen Räumen war über all die Jahre stets ein wichtiges Thema in seiner Arbeit.

Bitte melden Sie sich bis zum 21. September 2025 [hier](https://service.forum-netzwerk-brandenburg.de/www_home2024/formulare/anmeldung-zur-veranstaltung-cook-and-talk-kulinarische-vielfalt-essen-kennt-keine-grenzen-am-08.-oktober-2025) an: https://service.forum-netzwerk-brandenburg.de/www_home2024/formulare/anmeldung-zur-veranstaltung-cook-and-talk-kulinarische-vielfalt-essen-kennt-keine-grenzen-am-08.-oktober-2025

Für die Teilnahme an der Veranstaltung wird ein Teilnahmebeitrag in Höhe von 17,85 Euro erhoben – bitte bringen Sie diesen Betrag passend in Bar mit.

Durch den Tag begleitet uns Nadine Stephan, Ernährungsberaterin und Vitalcoach aus der Region Schwielowsee.

Auf der Veranstaltung verarbeiten wir hochwertige Öle von der Brandenburger Ölmühle Blumenthal, die Ihre Produkte vor Ort vorstellen werden. Diese verwenden überwiegend Ölsaaten aus regionalem, biologischem Anbau. Dabei setzen sie auf langjährige Partnerschaften mit Landwirten aus der Region.

Auch bei den weiteren Zutaten setzen wir – wo es möglich ist – auf regionale Produkte.

Programm

13:30 Uhr Eintreffen und Anmeldung

14:00 Uhr Begrüßung

im Nasch- und Kräutergarten der Heimvolkshochschule am Seddiner See
Forum ländlicher Raum – Netzwerk Brandenburg

14:15 Uhr Vorstellung der heutigen Gerichte und Einteilung in Kleingruppen

Nadine Stephan, Ernährungsberaterin & Vitalcoach

14:30 Uhr Von der Pflanze zum Produkt – Innovationen aus nachwachsenden Rohstoffen

Dr. Anne Rademacher, Neuweg - Netzwerk Nachwachsende Rohstoffe Brandenburg, Forschungsinstitut für Bergbaufolgelandschaften e.V.

Neuweg möchte den Anbau und die Verarbeitung von Nachwachsenden Rohstoffen (NAWARO) in Brandenburg steigern und befördern. Im Zentrum stehen regionale Wertschöpfung, stoffliche Nutzung von Biomasse sowie klimaangepasste Anbausysteme – insbesondere auf ertragsschwachen Standorten wie es sie vermehrt in Brandenburg gibt. Das Netzwerk Neuweg, initiiert vom FIB e.V., stellt Beispiele innovativer Kulturpflanzen, biobasierter Materialien und geschlossener Stoffkreisläufe vor. Ziel ist es, regionale Kooperationen zu stärken und verborgene Innovationspotenziale zu erschließen. Auch Sonderkulturen sind im Fokus der Netzwerkarbeit. Diese produzieren tolle innovative Produkte, wie beispielsweise in der **Ölmühle Blumenthal**, die neue Würzöle entwickelt hat, oder bei **Seenland Safran**, der Safran in Brandenburg anbaut.

14:50 Uhr Zubereitung von Speisen in Kleingruppen

Dabei: Austausch zur Stärkung der demokratischen Teilhabe in ländlichen Räumen mit:

Udo Folgart war viele Jahre Präsident des Brandenburger Landesbauernverband, sowie Vizepräsident des Deutschen Bauernverbandes. Darüber hinaus war er als Landtagsabgeordneter tätig und setzte sich für die Landwirtschaft und ländliche Räume ein. Auch die Heimvolkshochschule am Seddiner See begleitete er viele Jahre als Vorstandsvorsitzender. Die demokratische Teilhabe in ländlichen Räumen war über all die Jahre stets ein wichtiges Thema in seiner Arbeit.

17:30 Uhr gemeinsamer Verzehr aller Gerichte und Feedbackrunde

18:15 Uhr Abschluss der Veranstaltung

Alle Teilnehmenden erhalten die Rezepte zum Nachkochen für Zuhause