



EIN ABEND DES DIGITALEN GENUSSES

Fleisch – Alltagsessen oder Luxus?



TALK & COOK
MIT
GENUSSPAKET@HOME FÜR 2

5. MÄRZ 2021 | 18:00 BIS 21:00 UHR
ÜBER ZOOM

REFERENTEN, DIE WAS ZU SAGEN HABEN



Der weltweite Fleischkonsum hat sich in den vergangenen 20 Jahren mehr als verdoppelt. 2018 wurden 320 Millionen Tonnen konsumiert. Die Bevölkerung ist gewachsen, die Einkommen sind gestiegen – beide Faktoren haben die Zunahme zu ungefähr gleichen Teilen verursacht. Die Prognosen für die Fleischindustrie waren ohnehin schon gut – bis 2028 wird der Fleischkonsum weltweit möglicherweise noch einmal um 13 Prozent wachsen. Ein großer Teil der jüngeren Generation lehnen die heutige Fleischindustrie ab. Sie sehen in der Fleischproduktion eine Bedrohung für das Klima und ernähren sich doppelt so oft vegetarisch und vegan wie der Durchschnitt der gesamten Bevölkerung. (Quelle: Fleischatlas, BUND).

Vielen schmeckt Fleisch gut und gehört zur Ernährung dazu. Ist ein Trend zu qualitativ hochwertigem Fleisch zu beobachten, oder kauft der Konsument vornehmlich "billiges Fleisch ein? Und - wie bereite ich gutes Fleisch eigentlich zu?

Der Verein Ernährung-NRW führt aus aktuellem Anlass seine diesjährige Vortragsveranstaltung zum Thema "Ernährung" am 5. März 2021 im zeitgemäßen Online-Format durch. Die Referenten sind:

1) NRW hat Schwein gehabt

Norbert Baumeister, Fleischsommelier, Meisterfleisch (www.meisterfleisch.de)

2) Einfluss der Haltung und Fütterung von Schweinen auf die Fleischqualität

Georg Spüntrup, Gesellschafter Extra-Vit GmbH (www.extra-vit.com)

3) Fleisch - ein gesundes Lebensmittel?

Dennis Gasper, Küchenmeister und Ernährungsexperte (www.dennigasper.de)

Moderator: Andreas Heinz, Vorsitzender Ernährung-NRW e. V. (www.nrw-isst-gut.de)

SCHWEINEFLEISCH AUS DER REGION ZUM GENIESSEN



Am „Abend des digitalen Genusses“ fragen wir Georg Spüntrup, Gesellschafter des Futtermittelherstellers Extra-Vit GmbH, Norbert Baumeister, Fleischsommelier bei Meisterfleisch, Dennis Gasper, Ernährungsexperte und Küchenmeister, sowie Andreas Heinz, Vorsitzender von Ernährung-NRW e. V., welche Trends sie sehen. Die vier Experten informieren und diskutieren aber nicht nur, sondern kochen gemeinsam mit den Teilnehmern ein 2-Gänge-Menü mit Schweinefleisch (Kachelfleisch und Schweinebraten).

Das Besondere an der Veranstaltung ist das **Home-Cooking**: Die Teilnehmer dieser Abendveranstaltung nehmen online selbst aktiv an der Zubereitung des Menüs in der eigenen Küche teil und können sich von der Qualität regionalen Schweinefleisches persönlich überzeugen. Das ganze geht ganz einfach!

Das Genusspaket@home für 2 mit regionalem Schweinefleisch

Für dieses aktive Home-Cooking bestellen die Tagungsteilnehmer beim Verein Ernährung-NRW e. V. ein Genusspaket@home für 2 Personen im Wert von € 59,00 (inkl. MwSt.). In diesem Paket sind alle erforderlichen regionalen Zutaten inklusive des dazugehörigen Schweinefleisches enthalten (Gewürze und Getränke sind nicht inbegriffen). Somit wird es ganz einfach, das an diesem „Abend des digitalen Genusses“ vorgestellte Menü gleichzeitig mit den Experten in der Live-Küche zusammen zuzubereiten. Der Verein wünscht schon jetzt „Guten Appetit“!

Anmeldung und Bestellung

Die Teilnahme an der Online-Veranstaltung „Abend des digitalen Genusses“ setzt den Kauf des Genusspakets@home für 2 zum Mitkochen voraus. Sie erhalten kurz vor der Veranstaltung den Teilnehmerlink für Zoom. Bitte melden Sie sich hier an unter: www.nrw-isst-gut.de. Dort können Sie das Genusspaket@home auch direkt bestellen.

Anmeldeschluss für den „Abend des digitalen Genusses“ ist der 25.02.2021.

Bei Fragen kontaktieren Sie Herrn Stephan Kisters, Vorstand Ernährung-NRW e. V.,
Tel: 0152 343 910 48 oder Frau Birgit Clausen, Tel.: 0211 15 97 30 17,
Fax: 0211 15 97 30 15, E-Mail: birgit.clausen@b4c-werbeagentur.de

DIE REFERENTEN



Norbert Baumeister, Fleischsommelier bei Meisterfleisch

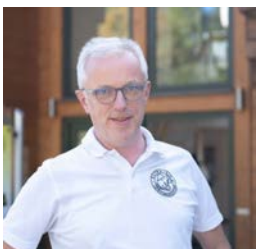


Über 30 Jahre tätig als Fleischermeister in Produktion und Verkauf. Fleischsommelier mit eigener Grillschule.

Unternehmensberater und NLP-Verkaufstrainer sowie Mitglied im Bundesverband freier Berater.

www.meisterfleisch.de

Georg Spüntrup, Gesellschafter Extra-Vit GmbH



Seit 35 Jahren als Fütterungs- und Haltungsexperte von Schweinen in landwirtschaftlichen Betrieben tätig.

Er ist Gesellschafter der Extra-Vit GmbH, einem Unternehmen für Spezialfutter in der Tierernährung.

In seiner Freizeit züchtet er Galloways.

www.extra-vit.com

Dennis Gasper, Küchenmeister und Ernährungsexperte



Über 25 Jahre Erfahrung in der Gastronomie, davon 17 Jahre in der Betriebsgastronomie.

Seit 2020 selbstständig mit Online Kochevents und Kochseminaren. Experte für Genuss & Ernährung, im IHK-Prüfungsausschuss für Kochgesellen & Küchenmeister, Ehrenamt Alstadt Armenküche.

www.dennisgasper.de

Andreas Heinz, Vorsitzender Ernährung-NRW e. V.



Seit 10 Jahren Vorsitzender von Ernährung-NRW e. V.

Vertriebsdirektor bei Mühlhäuser GmbH, Mönchengladbach.

Über 20 Jahre Erfahrung mit Führungsaufgaben im Bereich

Marketing & Vertrieb von Lebensmitteln, Langjähriger Generalist in den Bereichen Qualitätsmanagement, Technik und Geoschutz.

www.nrw-isst-gut.de

ERNÄHRUNG-NRW e.V.

Ihr Netzwerkpartner der Agrar- und Ernährungswirtschaft



Ernährung-NRW e. V. ist Netzwerkpartner der Agrar- und Ernährungswirtschaft in Nordrhein-Westfalen. Der Verein strebt dabei die Kooperation mit Unternehmen aus Anbau, Ernte, Handwerk, Verarbeitung bis hin zum Handel an, um die Wettbewerbsfähigkeit zu stärken und den Absatz zu fördern. Der Verein ist Ansprechpartner für alle Betriebe in NRW gleich welcher Größe und Ausrichtung, ebenso wie für Verbände, Initiativen und Vereinigungen aus der Agrar- und Ernährungsbranche.

Das Kernziel bildet die Stärkung von Image und Bekanntheitsgrad regionaler Spezialitäten. Unter dem Motto „NRW IS(S)T GUT!“ werden den Mitgliedern Konzepte und konkrete Maßnahmen angeboten sowie Aktionen zur Ansprache von Verbrauchern durchgeführt.

Der Verein bietet seinen Mitgliedern an, ihren Betrieb oder ihr Produkt mit den Markenzeichen „NRW IS(S)T GUT! – Der Region verpflichtet (sog. Betriebszeichen) und „Geprüfte Qualität - NRW“ (sog. Produktzeichen) zertifizieren zu lassen. Beispielhafte Betriebe aus Nordrhein-Westfalen können sich nach Kriterien wie regionalem Engagement, Verantwortung für Umwelt und Arbeitsbedingungen, sowie Transparenz in der Wertschöpfungskette prüfen lassen. Das Gütezeichen „Geprüfte Qualität - NRW“ darf direkt am Produkt verwendet werden. Alles was mit diesem Qualitätsversprechen ausgezeichnet wird, ist eine in der Region erzeugte Ware, die spezielle Qualitätsanforderungen erfüllt und durch ein Kontrollsystem geprüft wird.

Veranstalter:
Ernährung-NRW e. V.
Krefelder Weg 35
47906 Kempen

www.nrw-isst-gut.de



© **Bildnachweise**

Titel: Canva.com

Seite 2: Referenten

Seite 3-4: Canva.com

Seite 5: Ernährung-NRW e. V.