

## RANGLISTE KOCHEN & MEHR AKTIVITÄTEN 2019 (Stand 23.2.)

1	Erkundungstouren Restaurants in Berlin / Brandenburg (alle 2 Monate, regelmäßiger Termin, Auswahl auf dem JOUR FIXE)	
2	Picknickprojekt/Cochu: „Wir möchten die alte Picknick-Kultur wieder aufleben lassen und mit netten Menschen an tollen Orten in Berlin/Brandenburg eine unbeschwernte Zeit erleben“	
3	Tagestour Kloster Neuzelle, Bierproduktion Kloster-Bräu, Weinberg, Verkostung Wilde Klosterküche, Kochen im Freien mit Fischkochclub Brandenburg, <a href="https://www.stift-neuzelle.de/">https://www.stift-neuzelle.de/</a>	
4	Kochen und Warenkunde im Frischeparadies <a href="https://www.frischeparadies.de/maerkte/berlin-charlottenburg/veranstaltungen.html">https://www.frischeparadies.de/maerkte/berlin-charlottenburg/veranstaltungen.html</a>	
5	Blutwurst Neukölln <a href="http://www.blutwurstmanufaktur.de/">www.blutwurstmanufaktur.de/</a>	
6	Venedig auf verborgenen Slow Pfaden: 15.7.-21.7.	
7	Trüffelparty – 3. Edition nach den großen Erfolgen 2017/18	
8	Brotbacken / Bäckereibesichtigung Wo gibt es gutes Brot in Berlin?	
9	Kochen mit Botschaften (im doppelten Sinne...) Botschaftsköche stellen sich mit ihren Ländern vor	
10	Meisterköche kochen mit uns : Kleinschmidt, Neidhart u.a.	
11	Fontanekulinariktour, <a href="https://fontane-200.de/de/fontane-kulinarik/">https://fontane-200.de/de/fontane-kulinarik/</a>	
12	Weinanbau Berlin-Brandenburg, <a href="http://www.berliner-riesling.de">www.berliner-riesling.de</a>	
13	Bienen Imker (Nachholung vom letzten Jahr mit Frau Orlow) <a href="https://www.hymenoptera.de/">https://www.hymenoptera.de/</a>	
14	Bio-Sauenhain Potsdam, <a href="https://www.potsdamer-sauenhain.de/">https://www.potsdamer-sauenhain.de/</a> Katerbow/Straßenbahndepot, <a href="http://www.farm-katerbow.de/">http://www.farm-katerbow.de/</a>	
15	Verkostung nachhaltig produzierten Kaviars (Cochu)	
16	Ines Lauber Event / Wild & Root Eventangebote der besonderen Art <a href="https://www.ineslauber.com/">https://www.ineslauber.com/</a> <a href="https://www.wildandroot.com">https://www.wildandroot.com</a> <a href="http://www.bruench.com">www.bruench.com</a>	
17	"Déjeuner en blanc" im Sommer	
18	Wandelwochen – 17.-25.8.19 z.B. Sommer-Radtouren <a href="https://www.wandelwoche.org/">https://www.wandelwoche.org/</a> <a href="http://das-kooperativ.org/">http://das-kooperativ.org/</a>	
19	ECF in Schöneberg (Barsch-Basilikum-Tomaten aus aquaponischem Anbau). <a href="http://www.ecf-farm.de">www.ecf-farm.de</a>	
20	Brandenburger Fischkoch Wolfgang Schalow kocht mit uns „Quappe“	
21	Aal Fischerei Köllnitz, <a href="https://www.koellnitz.de">https://www.koellnitz.de</a>	
22	Kochen mit Senioren (Versorgung in Seniorenheimen) s.a. Monika Fuchs <a href="http://monika-fuchs-kocht.de/">http://monika-fuchs-kocht.de/</a>	
23	Kochen mit Kochazubis (OSZ Gastgewerbe)	
24	Infoabend Brandenburgerie , <a href="http://brandenburgerie.de">http://brandenburgerie.de</a>	
25	Afrika in Berlin, kulinarisch- kulturelles Erleben (evtl. in Zusammenarbeit mit dem AMZ Berlin) , <a href="http://amzBerlin.de">amzBerlin.de</a>	
26	Mühlentour in Brandenburg	
27	Eberswalder Fleisch/Wurstbetriebe <a href="https://www.eberswalder.de">https://www.eberswalder.de</a>	
28	Kochen mit Kindern, Kinderkochschule FEZ , Koop SenBJF, Bildungsprojekte, <a href="http://www.ackerdemia.de/">http://www.ackerdemia.de/</a> ,	

	Bus: <a href="https://www.berliner-tafel.de/kimba/die-praxis/kimbamobil/">https://www.berliner-tafel.de/kimba/die-praxis/kimbamobil/</a>	
29	FOODFOTOGRAFIE <a href="https://www.bio-blog.de/autoren/ariane-bille/">https://www.bio-blog.de/autoren/ariane-bille/</a>	
30	Karpfen Peitz, <a href="http://www.peitzer-edelfisch.de">www.peitzer-edelfisch.de</a>	
31	Rheingautour/Hessentour („Bio in Hessen“) 15.5. – 19.5.	
32	Kräuterwanderung mit Kochen, <a href="http://www.kochundkunst.de/">http://www.kochundkunst.de/</a>	
33	Martinsgansessen	
34	Aschermittwoch Fischessen	
35	Lebensmittelverschwendung, Food containern, <a href="https://sirplus.de/">https://sirplus.de/</a> , <a href="https://www.zugutfuerdietonne.de/">https://www.zugutfuerdietonne.de/</a> , App Resq	
36	Weingruppe mit Sommelier Jutta Mühlhäuser / Weinkeller Türk	
37	Tastingangebote beim „Genuss Jour Fixe“	
38	Kochkurse bei Biolüske u.a., <a href="http://www.biolueske.de/kochkurse.html">www.biolueske.de/kochkurse.html</a>	
39	Über den Tellerrand – Kochen mit Flüchtlingen , <a href="https://ueberdentellerrand.org">https://ueberdentellerrand.org</a>	
40	Besuch Karolinenhof / Capriolenhof – Ziegen <a href="https://guter-ziegenkaese.de/">https://guter-ziegenkaese.de/</a> , <a href="https://capriolenhof.de/">https://capriolenhof.de/</a>	
41	Manufaktur von Blythen ( <a href="http://www.von-blythen.de">www.von-blythen.de</a> ) Besondere Menüs mit essbaren Blumen, Schöneiche	
42	Angebote Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg, <a href="http://www.bio-berlin-brandenburg.de">www.bio-berlin-brandenburg.de</a>	
43	Weltacker Berlin <a href="https://www.2000m2.eu/de/worum-gehts/">https://www.2000m2.eu/de/worum-gehts/</a>	
44	Kulinarisches Kino Nachkochen berühmter Filmmenüs <a href="https://www.amazon.de/Filmrezepte-inspiriert-sch%C3%B6nsten-kulinarischen-Filmen/dp/3766720759">https://www.amazon.de/Filmrezepte-inspiriert-sch%C3%B6nsten-kulinarischen-Filmen/dp/3766720759</a>	
45	Kochsendung "Martina und Moritz" <a href="https://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/index.html">https://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/index.html</a>	
46	Besuch Unverpackt Laden - <a href="https://original-unverpackt.de/">https://original-unverpackt.de/</a>	
47	Share the meal - <a href="https://sharethemeal.org">https://sharethemeal.org</a> – App gegen den globalen Hunger	
48		
49		
50		

## TERMINE

**KOCHEN BLAUES HAUS:** FREITAG: 1.3. / 3.5. / 5.7. / 6.9. / 1.11..

**TAFELRUNDE RESTAURANT:** 5.4. / voraus. 11.6. /13.8. / 8.10. / 10.12.

**ENTDECKERTOUR:** 10.8.: wir lassen die Picknick-Kultur an einem schönen Platz wieder aufleben, 19.10. Tagestour Neuzelle (Kloster, Brauerei, Wilde Klosterküche u.a.), andere Angebote werden noch ausgearbeitet und verabredet.

**JOUR FIXE TREFFEN mit SALONGESPRÄCHEN:** SONNTAG (11-14 Uhr) im privaten Rahmen bei Cochu 28.4. (Salongespräch über Abfallvermeidung, Lebensmittelverschwendung), 30.6. / 18.8. / 20.10. / 15.12.

Beim regelmäßigen Jour Fixe soll weiter die Entwicklung von KOCHEN & MEHR besprochen werden. Der Termin soll aber durch „Salongespräche“ erweitert werden.

Die Idee ist, in ruhiger Umgebung zusammen am großen Tisch zu sitzen, dabei eine Kleinigkeit zu essen und zu trinken, vielleicht sogar eine kulinarische Spezialität zu kosten und einem Kurzreferat einer Person aus unseren Reihen oder einem interessanten Spezialisten zu lauschen. Wir wollen dabei im wahrsten Sinne des Wortes gemeinsam über den Tellerrand schauen, neue Informationen aufnehmen und darüber in der Runde diskutieren.

**Weitere THEMENVORSCHLÄGE:** Kochbuch Rezensionen, Was kostet Bio ? Preisvergleich, praktisches Kochen, BÖLL Stiftung – Fleisch-, Fischatlas, Über den Tellerrand, Frau Banz – Food Revolution 5.0, Lebensmittelverschwendung: Geschäfte/Portale/Aktionen in Berlin, (FOOD 5.0 Kunstgewerbemuseum) , Ernährungsrat Berlin.