

Regionales Gemüse –  
kostet das nicht die  
Welt?

Omas Familien-  
rezept für unser  
Start-Up!

Da kann man  
noch was draus  
kochen!

Mehr als nur  
Kartoffelsuppe ...

Solawi was?

# KITCHEN TALKS

ÜBERS ESSEN REDEN • SOMMER 2021 IN PIESCHEN



Sa., 17. Juli | 16 bis 19 Uhr

## CASH COW

Regionale Finanzierungsmodelle

Sa., 28. August | 16 bis 19 Uhr

## FIRST STEPS

Der Weg zur eigenen Produktion

Sa., 4. September | 16 bis 19 Uhr

## EATING TRASH

Kreisläufe schließen

Do., 23. Sept. | 17 bis 20 Uhr

## FARM TO FORK

Lokale Gastronomie

Sa., 28. Mai 2022 | 16 bis 19 Uhr

## HOME GROWN

Regionaler Gartenbau

# KITCHEN TALKS

Wir schaffen all denen eine Plattform, die in und um Dresden Lebensmittel erzeugen, verarbeiten, anbieten und zubereiten. Was heißt es, sich professionell mit Nahrungsmitteln zu beschäftigen und wie kann das zukunftsfähig gelingen?

In den Abendstunden kommen jeweils drei bis fünf regionale Akteure zusammen und fokussieren ein Schwerpunktthema, von Gastronomie über Handel und Verarbeitung bis hin zu Landwirtschaft und Gartenbau. Dabei gewähren sie euch Einblicke und Erkenntnisse, erkunden Potenziale und Grenzen lokaler Lebensmittel.

Im Anschluss an die Gesprächsrunde geht ihr bei entspannter Atmosphäre und leckeren Snacks in den Austausch. Begegnet eurem Essen, den Menschen dahinter, und lasst euch inspirieren!

**Termine unter Vorbehalt, Teilnahme nur mit Anmeldung.**  
**Mehr Infos und Buchung unter [ufer-projekte.de/kitchentalks](https://ufer-projekte.de/kitchentalks)**  
**@ Koko / Alte Gärtnerei, ggü. Heidestr. 21, 01127 Dresden**

gefördert von



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung

**FONA**  
Forschung für Nachhaltigkeit

STADT  
LAND  
PLUS+



**UFER**  
Projekte  
Dresden e. V.

**LOKALE AGENDA  
DRESDEN**

**weiterdenken**  
HEINRICH BÖLL STIFTUNG SACHSEN

**Ernährungsrat**  
Dresden und Region