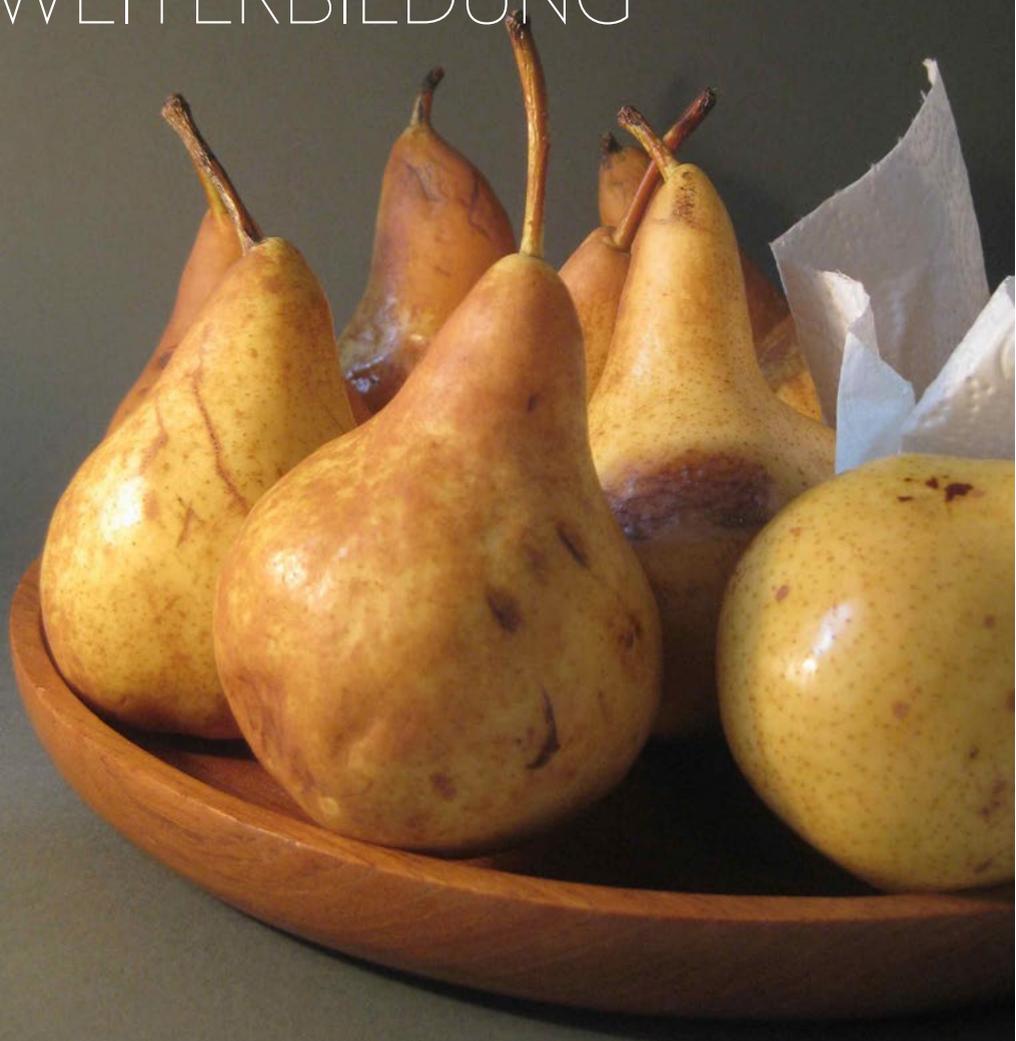


Malte Härtig
KULINARISCHE
WEITERBILDUNG



ANSATZ

Unsere Kultur befindet sich im Wandel. Vor dem Hintergrund globaler, digitaler Vernetzung und dem Bewusstsein über die Auswirkungen unseres Konsums ändert sich auch unsere Esskultur.

Wir stellen uns die Fragen:

Wie wollen wir essen?

Was wollen und können wir essen?

Was ist die Zukunft unserer Esskultur?



Kulinarische Bildung

Der Grundansatz meines Angebots ist es, Unternehmen, Bildungseinrichtungen, Köche und Privatpersonen beim Umgang mit diesen Fragen und der Entwicklung einer individuellen Antwort zu begleiten.

Die Grundidee meines Angebots ist die Vermittlung von Themen und Inhalten über das konkrete (nachhaltige) Essen.

Die Grundformate sind Workshops, Vorträge und Seminare, in denen ich ein Thema vorstelle und über das Essen erlebbar mache. Zunächst gibt es einzelne Einheiten als Impulse. Bei Bedarf kann gemeinsam ein längerfristiger Entwicklungsprozess in Form eines Projektmanagements gestaltet und begleitet werden.

Methodik

Im Fokus der Veranstaltungsformate stehen das Erleben und Mitmachen der Teilnehmer, also das Schmecken, darüber Reflektieren und Sprechen, sowie je nach Format das Kochen selbst.

Dadurch werden die Inhalte durch die Teilnehmer leichter aufgenommen und im Wortsinn verinnerlicht, also länger erinnert als wenn sie nur vorgetragen werden.

Expertise

Als promovierter Philosoph und gelernter Koch verbinde ich Theorie und Praxis. Das heißt, ich leite als Koch die Praxis des Kochens und der bewussten Wahrnehmung des Essens an und ergänze dies mit einem Reflexionsangebot über den erlebten Geschmack. Daraus entsteht ein

philosophisches Gespräch über das konkrete Kochen und Essen. Es dient dem Erkenntnisgewinn: Was ist Nachhaltigkeit und wie funktioniert sie um Unternehmensalltag? – und führt uns zu einem selbstverantwortlichen Handeln in einer komplexen Welt.

FORMATE

VORTRAG

Vorträge für Unternehmen,
Bildungsinstitutionen,
Stiftungen

→ ZIEL

- Impulse geben, Horizont erweitern
- Wissen und Inhalte vermitteln
- Geschmackserlebnisse bieten

→ WIE

- Vortrag mit Verkostung
- Themen wie Einfachheit, Qualität, Wertschätzung über das Geschmackserlebnis kommunizieren

Der Vortrag eignet sich auch als Einführungsveranstaltung, um mich und die Wirkung meiner Arbeitsweise kennenzulernen.

WORKSHOP

Kochen und Coaching
für Einzelpersonen

→ ZIEL

- Bewusstsein für die eigene Ernährung und das eigene Handeln (Kochen) schaffen
- Impulse für die Weiterentwicklung der eigenen Ernährungsweise geben

→ WIE

- Gemeinsam einkaufen
- Gemeinsam kochen
- Einzelgespräch
- In der Gruppe reflektieren
- Intuitionsschulung
- Wahrnehmungsübungen
- Gemeinsam essen



45-90 min



offen



n. V.



6 Stunden



6-10 Personen



n. V.

WORKSHOP

Weiterbildung für Mitarbeiter in der Produktentwicklung von Unternehmen im Lebensmittelbereich

→ ZIEL

Geschmackskompetenz und Qualitätskompetenz durch neue Impulse weiterentwickeln, Nachhaltigkeitsaspekte integrieren

→ WIE

- Theoretischer Input zu Geschmack, Qualität und verwandten relevanten Themen wie Nachhaltigkeit, Regionalität, Saisonalität
- Praktische Geschmacks- und Qualitätsübungen – Wahrnehmung, Reflexion und Diskussion
- Geschmackskonzepte aus der Praxis: Trends aus der europäischen und japanischen Sterneküche sowie aus den urbanen Hotspots, wie Berlin.
- Gemeinsames Kochen: Herstellen und Verkosten einer Geschmacksprobe
- Gemeinsames Essen: Wahrnehmungsschulung, Verknüpfung der theoretischen Inhalte mit dem Essen durch Reflexion



4-5 Stunden



1-10 Personen



n. V.

FORMATE

WORKSHOP

Coaching für Köche in Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomie

→ ZIEL

Weiterbildung zu erfolgsrelevanten Trend-Themen; Weiterentwicklung der Mitarbeiterverpflegung im Unternehmen zur Leistungssteigerung, Mitarbeiterbindung und Gesundheitsprävention durch gutes und gesundes Essen

→ THEMEN

Angepasst an die individuellen Bedürfnisse und Ziele, z. B. Nachhaltigkeit, Gemüseküche, regionales & saisonales Kochen

→ WIE

IM VORFELD DES WORKSHOPS

- Gemeinsame Waren- und Produzentensuche und gemeinsame Essensplanung
- Konkrete Praxis: Wie man mit Gemüse, Regionalität und Saisonalität arbeiten kann
- Gemeinsames Kochen & Begleitung beim Kochen

IM WORKSHOP

- Best-Practice-Beispiele und Innovatoren einführen
- Einzel- und Gruppenreflexion
- Teilnehmer arbeiten eigene Gerichte, Menüs aus



4-5 Stunden



1-6 Personen



n. V.

Es sind sowohl einzelne Workshops, als auch ein kontinuierlicher Entwicklungsprozess über einen längeren Zeitraum möglich

WORKSHOP

Weiterbildung Nachhaltigkeit für Mitarbeiter von Unternehmen im Lebensmittelbereich ebenso wie für Nachhaltigkeitsmanager anderer Branchen

→ ZIEL

Nachhaltiges Handeln an einem einfachen, konkreten Beispiel (Kochen und Essen) erfahren und den Umgang mit komplexen Entscheidungsszenarien und Zielkonflikten üben

→ THEMA

Was ist ein nachhaltiges Essen?

→ WIE

- Gerichte und Essen planen, ausarbeiten, präsentieren
- Exemplarisch eine Geschmacksprobe oder ein Essen herstellen
- Gemeinsames Essen/Wahrnehmen
- Prozessreflexion
- Produktreflexion
- Selbstreflexion



4-5 Stunden



1-10 Personen



n. V.



© JULE FROMMELT

Kontakt

Dr. Malte Härtig
Römerstraße 34
64625 Bensheim
0177.646 21 37
mail@malte-haertig.de
www.malte-haertig.de

Über mich

- Kochlehre in der Quadriga (1*), Brandenburger Hof, Berlin
- Studium der Philosophie und Kulturreflexion, Universität Witten/Herdecke
- Promotion in Philosophie (summa cum laude) mit der Publikation Einfachheit – Kulturphilosophische Untersuchung der Kaiseki-Küche Kyotos, Universität Witten/Herdecke
- Promotionsstipendiat der Studienstiftung des dt. Volkes
- Wiss. Mitarbeiter am Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung, Themenschwerpunkt Nachhaltiger Essen (2011–2015)
- Promotionspreis der Wittener Universitätsgesellschaft 2015
- Forschungspreis »Kultur« der Bio-Lebensmittelwirtschaft 2016

*Die Preise verstehen sich zzgl. Fahrt- und evtl. Übernachtungskosten