



JRE-FEC-WORKSHOP 3

- TERMIN** 04.11.2024, 11.00 Uhr
- ORT** R Express – Am Hambuch 2, 53340 Meckenheim
- THEMA** Heimatküche 2.0

TEILNEHMER*INNEN

- FEC** Sarah Schocke
Anja Tanas
Julia Uehren
Dr. Nikolai Wojtko/Irmin Wiechmann – Agentur für Gastrosophie
- R Express** Michael Poggenpohl + tbd.
- JRE** Tobias Bätz – „Aura“, Wirsberg
Felix Dietz – „Rive“, Hamburg
Simon Schlachter – „PAVO“, Pfronten
Andreas Widmann – „Widmann's Alb.leben“, Königsbronn-Zang
Eva Runkel/Maia Schintze/Christian Bügel – JRE Kommunikation

SUMMARY

Beim diesjährigen JRE-FEC-Workshop wollen wir uns über die Frage austauschen, was Heimatküche im 21. Jahrhundert bedeutet. Regionalität ist zum Markenzeichen der Spitzengastronomie geworden. Allerdings wird die Auseinandersetzung mit regionalen Gerichten, Zutaten und Zubereitungsmethoden ganz unterschiedlich interpretiert. Die Puristinnen und Puristen lehnen exotische Zutaten ab, die Pragmatikerinnen und Pragmatiker ergänzen und verfeinern die regionale Kost mit Zutaten aus der ganzen Welt und die Innovativen suchen Lieferanten, die Gewürze, Kräuter, Gemüse und andere Produkte, die ursprünglich nicht aus der Region stammen, hier heimisch werden lassen.

Der Begriff Heimatküche wird aber nicht nur durch die Zutaten, sondern auch durch die Herkunft der Köchinnen und Köche beeinflusst. Felix Dietz ist Bayer, hat in Österreich seine Kulinarik verfeinert und ist schließlich als Küchenchef im „Rive – Fish & Faible“ in Hamburg gelandet; der Fokus: Fisch und Meeresfrüchte. Auch die anderen Köche stehen jeweils für charakterstark geprägte andere Interpretation des Themas „Heimatküche“.

Dabei ist Heimat, wie die Impulsvorträge unterstreichen werden, ein durchaus fragiler Begriff: Wie viel Fremdes bedarf es, um die Heimat als solche zu verstehen? Welche Veränderungen erfährt der Begriff Heimatküche 2.0 auf dem Weg vom Teller zu den Medien und wieder zurück? Wie verändert sich der Begriff von Heimat kulinarisch? Und: Wie wird sich der Mix an Komponenten auf den Tellern verändern, um in Zukunft kulinarisch für Heimat begeistern zu können?



Wir wollen die vielfältigen Facetten des Themas im FEC-JRE-Workshop beleuchten und kulinarische Interpretationen der Heimatküche 2.0 kennenlernen.

Die Themen werden in einem Tagesprogramm behandelt. Elemente des Workshops sind:

- Vorträge
- Zubereitung von Gerichten mit Verkostung
- Frage- und Antwortrunden
- Diskussion in großer Runde

Nach dem offiziellen Programm gibt es ein zwangloses Get-together, damit alle Teilnehmer*innen miteinander sprechen und networken können.

ABLAUF

11:00 Uhr	Begrüßung durch die Gastgeber*innen Michael Poggenpohl, Oliver Röder und Nikolai Wojtko
11:10 Uhr	Vorstellungsrunde mit Erwartungen der Teilnehmer*innen
11:30 Uhr	Impuls von Nikolai Wojtko: „Heimat kulinarisch“
11.50 Uhr	Impuls von Sarah Schocke: „Können wir uns Heimatküche überhaupt noch leisten?“
12.10 Uhr	Statements der teilnehmenden Köch*innen: Meine Interpretation der Heimatküche
12.30 Uhr	Zubereitung und Verkostung der Gerichte Felix Dietz, Simon Schlachter, Andreas Widmann
13.30 Uhr	Beitrag von Anja Tanas: „Heimatküche - wie ein unbeliebter Begriff im WDR zum kulinarischen Hit avancierte“
13.45 Uhr	Beitrag von Julia Uehren: „Heimatküche 2.0 von den Tellern in die Medien und zurück“
14.00 Uhr	Statements der teilnehmenden Köch*innen: Die Bedeutung der Herkunft – wie sich der Zutatenmix in der Sterneküche verändert hat und weiter verändern wird
14:30 Uhr	Zubereitung und Verkostung exotische Produkte aus der Heimat Tobias Bätz
15:00 Uhr	Führung R express + allgemeiner Austausch und Networking

FEC IMPULS-VORTRAG THEMEN

Nikolai Wojtko:

Heimat kulinarisch – Kindheitserinnerung, Soulfood und Neu-Übersetzung

Sarah Schocke:

Können wir uns Heimatküche überhaupt noch leisten?

Anja Tanas:

Heimatküche - wie ein unbeliebter Begriff im WDR zum kulinarischen Hit avancierte

Julia Uehren:

Heimatküche 2.0 von den Tellern in die Medien und zurück



GERICHTE

Nordische Heimatküche vom bayrischen Koch	Felix Dietz
Heimatküche aus 1.130 m Höhe	Simon Schlachter
Schwäbische Küche	Andreas Widmann
Das Future Lab für die Heimatküche 2.0	Tobias Bätz

Sarah Schocke

Sarah Schocke (M.Sc.), studierte Ökotrophologie an der Justus-Liebig-Universität in Gießen sowie der Szent-István- Universität Gödöllő (Ungarn) und International Food Business and Consumer Studies an der Universität Kassel und der Hochschule Fulda.

Sie arbeitete mehrere Jahre als Redakteurin für einen renommierten deutschen Ratgeberverlag im Bereich gesunde Ernährung, bevor sie sich als Fachjournalistin und Kochbuchautorin selbstständig machte.

Heute schreibt und kocht sie zu den Themen gesunde Ernährung und Genussküche mit besonderem Fokus auf Vegetarisch und Familienküche.

Sie wurde bereits zweimal mit der GAD-Silbermedaille ausgezeichnet, ist seit 30 Jahren Vegetarierin und hat ebenso viele Bücher veröffentlicht, von denen zahlreiche von der GAD ausgezeichnet wurden. Sie hält Vorträge, gibt Workshops und Coachings und lebt mit ihrem Mann und zwei Kindern in Düsseldorf.

In ihrem Vortrag wird sie der dringenden Frage nach gehen, was Heimatküche alles ändern muss, um auch in Zukunft genossen zu werden.

Julia Uehren

Julia Uehren arbeitet als freiberufliche Journalistin und Content Creator mit dem Schwerpunkt Kulinarik und Wein in Köln. Für die dpa schreibt sie regelmäßig das „Rezept der Woche“, sowie zahlreiche Beiträge zur Kulinarik. Als Gastrokritikerin ist sie für den Kölner Gastroguide Tagnacht unterwegs. Für Weingüter übernimmt Julia Uehren das Storytelling in den Sozialen Netzwerken. Kulinarische Basis und schriftstellerische Spielwiese ist ihr Foodblog loeffelgenuss.de.

Heimatküche 2.0 – Mediale Bedeutung und Verwendung

In ihrem Vortrag wird sie auf die Wechselwirkungen eingehen, die ein Begriff im Spannungsfeld zwischen Teller und medialer Betrachtung erfährt.

Anja Tanas

Die ausgebildete Hotelkauffrau und diplomierte Ökotrophologin verfügt über mehr als 25 Jahre Erfahrung als Food-Journalistin. Sie ist Fach- und Kochbuchautorin, sowie Rezeptentwicklerin.



Heute trifft man Anja regelmäßig bei „hier und heute“ im WDR, beim „ARD Buffet“ oder bei RTL „Punkt 12“.

„Ich hoffe, dass ich durch meine Auftritte die Zuschauer ein wenig motivieren kann, sich selbst mit frisch gemachtem Essen zu verwöhnen. Die Basis für ein gesundes Leben.“

In ihrem Vortrag gewährt Anja eine spannende Innenansicht auf die Erfolgsgeschichte des Begriffs Heimat bei WDR werfen

Dr. Nikolai Wojtko – FEC – Agentur für Gastrosophie

Kochen und Schreiben sind seine Leidenschaften. Da lag es nahe, einen Beruf zu wählen, der beides miteinander verbindet.

Ist gemeinsam mit Christian Bügel Initiator des Workshops, der heute in die dritte Runde geht:

1. 2022 „Nachhaltigkeit und Convenience“
Gastgeber: Heiko Antoniewicz WIHOGA Dortmund
2. 2023 „Vegane Küche in der Spitzengastronomie“
Gastgeber: ASA-Selection Hör-Grenzhausen