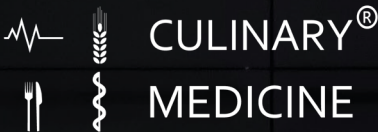


Teaching Kitchen

im Sportpark Jahnstadion
Göttingen


Willkommen!

Informationsbroschüre



Deutschland e.V.

ife

INSTITUT FÜR
ERNÄHRUNGSPSYCHOLOGIE AN DER
 GEORG-AUGUST-UNIVERSITÄT
GÖTTINGEN IN PUBLICA COMMODO
SEIT 1737

Ein gemeinsames Erlebnis schaffen

Lernen mit allen Sinnen

Das Kochen ist eine der wichtigsten Kulturtechniken des Menschen, wahrscheinlich sogar älter als die Beherrschung des Feuers.

Kochen mit all seinen Gar- und Zubereitungsmethoden hilft uns, wichtige Nahrungsquellen als sichere (keimarme und ungiftige) Lebensmittel zu nutzen, zubereitete Lebensmittel zu konservieren (Vorräte), zu lagern und zu transportieren.

Dabei verwenden wir alle unsere Sinne und unterziehen die gekochten Speisen einer sensorischen Prüfung.

In unserem Gehirn entstehen, verknüpft mit dem emotionalen Erleben, Geschmacksbilder zu einem einzigartigen Narrativ.

Der moderne Herd ist stellvertretend für das Lagerfeuer unserer Vorfahren.

Dieses Lagerfeuer hat aber auch eine wichtige soziale Dimension. Es zeichnet sich aus durch die gemeinsamen Mahlzeit, Kommunikation (Tischgespräch), Interaktion und konstituierenden Elementen.

Essen wird geteilt, es wird über die Zubereitung gesprochen und bedeutet Teilhabe an der Gemeinschaft.

Kochrezepte werden weitergegeben, verfeinert aber auch kulturellen, religiösen oder ethischen Reflexionen unterzogen.

Über das Kochen und Essen lassen sich zudem alle Nachhaltigkeitsziele abbilden.



Gemeinsam kochen & essen — Lernen mit allen Sinnen

Genuss und Inspiration



Vollausgestattetes Kochstudio

Modernste Markengeräte

Smart vernetztes (IOT) Teaching Kitchen mit nobilia®-Küchenelementen im exklusiven, modernen Easytouch-Design und integriertem Ess-/Seminarbereich mit bis zu 24-30 Plätzen. Im Sommer können zusätzlich 60 m² Terrassenfläche genutzt werden.

Küchenausstattung

- 2 Arbeitsbereiche für Vorbereitung
- 1 Vorbereitungs- und Service-Bereich
- 4 SAMSUNG Dual-Cook-Backöfen
- 1 SAMSUNG Family Hub Side by Side mit Eisbereiter und Smarthome-Touchscreen
- 4 integrierte Kühlschränke
- 2 Kühl-/Gefrierkombinationen
- Sous-Vide Garer und Vakuumierer
- 4 Kontakt-Grills
- 2 Teppanyaki-Grills
- 2 Speiseeis-Maschinen
- Spezialkochtöpfe
- Messersets DICK Professional
- 5 Spülmaschinen
- 2 Kaffeevollautomaten
- 1 Waschtrockner
- und vieles mehr ...

Design folgt der Funktion

Vollausgestattete Location mit modernem Ambiente

Unsere Angebote Für Sie!

Individuelle Kursangebote

Das exzellent ausgestattete Teaching Kitchen im Sportpark Jahnstadion in Göttingen ist ein Gemeinschaftsprojekt mit Culinary Medicine Deutschland e.V. als Träger und dem Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen für die wissenschaftliche Begleitung und Forschung.

Kursangebote

- Kochkurse zum Thema nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährung
- Fortbildungen für Firmen, Vereine, Verbände und Institutionen
- Betriebliches Gesundheitsmanagement und Betriebliche Gesundheitsförderung
- Zertifizierte Fort- und Weiterbildungen für Ärzte, Ernährungs- und Gesundheitsfachkräfte, Lehrer, Übungsleiter und Trainer
- Themenspezifische Kochkurse mit saisonalem und regionalem Bezug oder zu Zubereitungsformen und Kochtechniken
- Kochkurse und Ferienangebote für Schülerinnen und Schüler
- Kochabende mit Gastköchen

Unser Credo

Gemeinsam mit Ihnen kochen und zusammen speisen. Auf Wunsch können wir Ihnen begleitend kurzweilige, wissenschaftlich fundierte Hintergrundinformationen kredenzen.



Nachhaltigkeit — Gesundheit — Lernen — Teambuilding

Individuelles Kursangebot

Kochkurs Im Teaching Kitchen

Das gemeinsame Erlebnis

Gemeinsames Kochen ist ein attraktives kulinarisch begleitetes Lernformat.

Es vermittelt auf einfache aber prägnante Art und Weise interkulturelle Verständigung und ermöglicht einen sensiblen Zugang zu Heterogenität und Diversität.

Das gemeinsame Kocherlebnis trägt zu einer Kultur des Willkommens und Verstehens bei.

Kochen, Essen und Trinken sind allgemeingültige Themen, von denen jeder etwas versteht, jeder mitreden, es selbst tun kann und über einen eigenen Erfahrungsschatz verfügt.

TEACHING
KITCHEN

Unser Team Erfahren und kompetent

Das Team

Unser Team besteht aus Medizinerinnen, Pädagogen, Sozialwissenschaftlerinnen, Ernährungswissenschaftlerinnen und Köchen, die alle über eine langjährige fachliche und pädagogische Erfahrung verfügen. Die Leiter des Teaching Kitchens bereits auf eine über 10-jährige Zusammenarbeit zurückblicken.

Auf Grund der langjährigen Zusammenarbeit zeichnet sich das Team neben der hohen fachlichen Expertise durch eine hohe Sozial- und Kommunikationskompetenz aus.

Unterstützt wird das Kernteam durch eigens geschulte Übungsleiterinnen und Übungsleiter.

Unser Team — Unsere Stärke

Fachliche Kompetenz und langjährige Erfahrung



Live-Streaming Medienproduktion

Modernste Medientechnik

Sie wollen Online-Konferenzen durchführen, Live streamen oder selber Media Content produzieren — und das in einer themenaffinen, repräsentativen Location?

Im Teaching Kitchen im Sportpark Jahnstadion sind Sie für Ihr Vorhaben, dank der vorhandenen Medientechnik, bestens gerüstet.

Multimedia-Ausstattung

- 1 Gbit /s Internetanschluss inkl. WLAN
- 2 BARCO Click-Share®
- 2 SAMSUNG 85" Smartboards WMA85 (davon 1 mobil)
- 1 Roland VR-50 HD 4-Kanal A/V Mischpult
- 3 PTZ Domecams mit Remotesteuerung
- 1 Canon EOS 90D
- 1 Canon EOS M5 MKII
- 6 Sennheiser Funkstecken
- 2 RODE Wireless Pro Funkstrecken
- 1 RODE Pod-MIC Studio-Mikrofon
- Stative, Diffusoren, HUE Farb- und Farbtemperatur steuerbare LED Lichtquellen
- BOSE Audio-Anlage
- 2 HDMI Brücken 2/1 und 8/2
- CRESTRON und GIRA Medien A/V-, Licht- und Jalousiensteuerung
- Ready to Stream & Broadcast, Recording oder Online-Konferenzen

Modernste Medientechnik

Bereit für Live-Streaming & Media Content Produktion

Teaching Kitchen

im Sportpark Jahnstadion
Göttingen



Wir für Sie



Culinary Medicine Deutschland e.V.
Teaching Kitchen im Sportpark
Sandweg 7 · D-37083 Göttingen (Germany)

☎ 0551 38499257

☎ 0172 49 544 70

🌐 www.culinarymedicine.de

✉ teaching.kitchen@culinarymedicine.de

