reffi Schaf × DIE GEMEINSCHAFT

Einladung

Workshop „Schaffleisch in der Küche - Zerlegung und Zubereitung“

Liebe Köchinnen, Liebe Köche,

wir laden Euch herzlich ein, zum Workshop „Schaffleisch in der Küche - Zerlegung und Zubereitung“. Ziel des Workshops ist es, dass selten verwertete Fleisch von Altschafen in Wert zu setzen und daraus mit handwerklichem Geschick und Know-How leckere Gerichte zu zubereiten.

Gemeinsam mit Die Gemeinschaft und **Micha Schäfer (Kreative Leitung Küche im Nobelhart und Schmutzig)** nähern wir uns dem Thema Schaffleisch sowohl in der Zerlegung als auch bei der Zubereitung.

Das **Projekt reffiSchaf** beschäftigt sich seit über zwei Jahren mit der Produktentwicklung und Ganztierverwertung aus Fleisch von älteren Schafen und hat hierbei schon viel erprobt bezüglich Marinaden, Rezepturen und Herstellungsverfahren.

Neben der kurzen Einführung ins Thema Schaffleisch, der Zerlegung und Zubereitung, bleibt genügen Zeit zum Austausch und Verkosten.

Der Workshop richtet sich vor allem an interessierte Köchinnen und Köche sowie Gastronominnen und Gastronomen, die gerne mehr über die Zerlegung und Verarbeitung von Schafen lernen möchten.

Datum: 06.10.2025
Uhrzeit: 13:00 – 17:30
Ort: Kantine Zukunft Berlin, Eisenbahnstraße 42-43, 10997 Berlin

Wir freuen uns darauf, Euch bei diesem spannenden Workshop begrüßen zu dürfen.

Der Workshop ist auf 15 Personen begrenzt, es wird ein Unkostenbeitrag von 20€ erhoben. Azubis können kostenfrei am Workshop teilnehmen.

Aufgrund der begrenzten Plätze können wir nicht mehr als 2 Personen pro Küche/Restaurant zulassen.

Bitte um Anmeldung bis zum **29.09.2025.**

Mit besten Grüßen

das Team reffiSchaf

Mehr Infos zum Projekt unter www.reffischaf.de und auf Instagram @reffiSchaf

Gefördert durch
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages
BÖL Bundesprogramm Ökologischer Landbau
Frankenförder Forschungsgesellschaft mbH
FÖL Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V. Mehr Bio in Stadt und Land

reffi Schaf × DIE GEMEINSCHAFT

Programm

Workshop „Schaffleisch in der Küche - Zerlegung und Zubereitung“

Wir freuen uns über Euren Interesse für den Workshop **am 06.10.2025** in der **Markthalle Neun** bei der Kantine Zukunft Berlin in der **Eisenbahnstraße 42-43, 10997 Berlin**

Das Programm bietet eine Gelegenheit mehr über das **Projekt reffiSchaf** zu erfahren und in das Thema der Zerlegung und Zubereitung von Schaffleisch einzusteigen. Der Workshop findet gemeinsam mit **Micha Schäfer** vom Restaurant Nobelhart und Schmutzig statt.

Zusammen mit den Erkenntnissen aus dem Projekt wollen wir zeigen, was alles mit Schaffleisch von älteren Tieren möglich ist und dadurch die Hemmschwelle gegenüber Schaffleisch abbauen. Daher werden wir den Fokus auf die praktische Umsetzung setzen und die Theorie immer wieder an den passenden Stellen einfließen lassen.

Der Workshop richtet sich an ausschließlich an Köchinnen und Köche der Gemeinschafts- und Individualverpflegung sowie Gastronominnen und Gastronomen.

Das sind die geplanten Programmpunkte:

13:00 Uhr	Begrüßung und kurze Vorstellungsrunde
13:20 Uhr	Hintergrund reffiSchaf Projekt
13:40 Uhr	Zerlegen vom Altschaf
14:40 Uhr	Kurze Pause
15:00 Uhr	Zubereitung von Altschaf zu verschiedenen Gerichten
16:30 Uhr	Gemeinsame Verkostung und Austausch
17:00 Uhr	Abschlussrunde
17:30 Uhr	Ende

Wir freuen uns darauf, Euch bei dieser Veranstaltung begrüßen zu dürfen.

Der Workshop ist auf 15 Personen begrenzt, es wird ein Unkostenbeitrag von 20 € erhoben. Azubis können kostenfrei am Workshop teilnehmen.

Bitte meldet Euch unter diesem Link bis zum **29.09.2025** an.

Mit besten Grüßen

das Team reffiSchaf

Mehr Infos zum Projekt unter www.reffischaf.de und auf Instagram @reffiSchaf

Gefördert durch
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages
BÖL Bundesprogramm Ökologischer Landbau
Frankenförder Forschungsgesellschaft mbH
FÖL Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V. Mehr Bio in Stadt und Land