

Angebote Bayern

Informationen und Anmeldung | NGG Landesbezirk Bayern
Joschka Ebel | Schwanthalerstraße 64–66 | 80336 München
Telefon 089 544157-35 | Fax 089 544157-20
lbz.jugend-bayern@ngg.net

Aktiventreffen der Bayern All Stars

Gemeinsam erreichen wir mehr! Das Aktiventreffen Bayern ist das jungeNGG-Treffen von jungen Menschen aus unterschiedlichen Betrieben aller bayrischen Regionen. Wir tauschen Erfahrungen aus, planen Aktionen und gestalten Politik – garniert mit einer Menge Spaß! Für alle interessierten Mitglieder der NGG, die noch keine 28 Jahre alt sind.



18.11.–20.11.2016

16.02.–19.02.2017

28.04.–01.05.2017

15.09.–17.09.2017

08.12.–10.12.2017



N.N.

Wie Elise uns die Lebkuchen brachte

Seit mehr als 500 Jahren sind die Bäcker_innen von Nürnberg bekannt für ihre hohe Kunst des Lebkuchen-

backens. Die fein gewürzten, mit Nüssen und Früchten veredelten und auf Oblaten gebackenen Kompositionen sind auf der ganzen Welt bekannt. Es ranken sich unzählige Legenden und Erzählungen um ihre Entstehung und Geschichte. Auch heute noch sind Lebkuchen zur Winterzeit ein Muss! Aus den verschiedensten Zutaten – teils auch so unerwarteten wie Kartoffeln – versucht jede_r Bäcker_in, das beste Rezept zu kreieren und damit beim mitunter anspruchsvollen Gaumen den Vorzug zu erhalten. Aber auch die Industrie stellt in Massen Lebkuchen für Supermärkte her. Also lasst uns anschauen, wie man das macht. Im Großen wie im Kleinen. Und vielleicht ja auch selbst! Auf nach Nürnberg, in die Stadt der Lebkuchen!



14.10.–16.10.2016



Nürnberg

Mit roher Finesse!

Für viele ist er immer noch undenkbar, roher Fisch! Aber Sushi ist in! Immer mehr Menschen trauen sich, ihre inneren Hürden zu überwinden, und greifen zu. Entweder am Running Sushi-Band oder in der heimischen Küche! In Japan dagegen kann man sich darüber nur wundern. Zwar wandelt sich auch dort die Esskultur, was Sushi angeht, aber seit 1000 Jahren ist diese Speise fest etabliert und auch heute nicht wegzudenken. Doch die Belastung der Meere mit Schadstoffen gefährdet den hohen Genuss! Wir schauen uns alles an: welcher Fisch, woher und wohin? Worauf muss man achten, und wie macht man richtig leckeres Sushi? Einfach mitmachen und vor allem: für Anfänger_innen geeignet!



04.11.–06.11.2016



Bernau am Chiemsee

Cocktailseminar

Wo gibt's gute Cocktails? Natürlich da, wo die_der Barkeeper_in weiß, wie sie richtig gemacht werden. Grundlagen, Geschichte, Zutaten, Mixen und Servieren: Alles wird hier gemeinsam mit Expert_innen genauestens beleuchtet. Dazu gibt es natürlich auch die Möglichkeit, das Ganze praktisch umzusetzen. Standardcocktails, Fancy Drinks, regionale Varianten und mehr gibt es hier zum Selbermachen und Probieren. Für alle, die bald die Prüfung im Hotel- oder Restaurantfach ablegen wollen, doch natürlich auch für alle Hobbybarkeeper_innen da draußen!



10.04.–12.04.2017



Bernau am Chiemsee

Bierseminar am Tegernsee

Das Bayerische Reinheitsgebot hat 2016 das 500. Jubiläum gehabt, und wir feiern nach!

1516 beschlossen die bayerischen Herzöge, dass Bier nur noch aus Gerste, Hopfen und Wasser bestehen dürfe! Bis heute prägt dies die Art, wie Bier gebraut wird! Aber wie macht man das denn letztendlich? Wie wird in der heutigen, industrialisierten Brauwirtschaft Bier hergestellt? Und wo sind die Unterschiede zum handwerklich gebrauten, heute oft als Craft-Beer bezeichneten Gerstensaft?

In der Heimat des „Hellen“ und des Weißbiers, nämlich am schönen Tegernsee, wollen wir der Sache auf den Grund gehen. Expert_innen vor Ort erklären uns die Herstellung; in einer Brauerei wollen wir uns das Ganze live ansehen, und die Verkostung übernehmen wir unter Anleitung selbst.



23.06.–25.06.2017



Tegernsee

Länderseminar Großbritannien

In Großbritannien ist eine Menge los! Gesellschaftlich ist das Land tief gespalten, und politisch gibt es seit den Volksentscheiden zur Unabhängigkeit Schottlands und zum Brexit große Veränderungen. Was bedeuten diese Veränderungen für Großbritannien, und was bedeuten sie für Europa und für unsere Branchen? Wir werfen einen Blick hinter die Kulissen dieser Staatengemeinschaft, ihre Gesellschaft, Geschichte, Tradition. Aber natürlich schauen wir uns auch an, was sie in Hinsicht auf unsere Branchen zu bieten hat: schottischen Whisky, irisches Bier, englisches Frühstück und so weiter. Dabei wollen wir dann einmal sehen, ob Obelix in Bezug auf die Brit_innen recht hatte: Spinnen die?!



27.10.–29.10.2017



Nürnberg

Menükundeseminar

Für alle Gastronom_innen ist es DIE Herausforderung: passende Geschmacksrichtungen so zu kombinieren, dass sie ein ausgewogenes, harmonisches Ganzes ergeben. Von leicht bis schwer, von scharf bis süß, alles zusammen oder ganz puristisch. Es ist eine Kunst, die Kombinationsmöglichkeiten zu beherrschen und richtig abzustimmen. Ebenfalls eine Kunst ist es, dazu die passenden Getränke, Weine, Aperitifs, Digestifs, Biere oder Spirituosen auszuwählen. Von allen, die im Hotel- oder Restaurantfach ausgebildet werden, erwartet man in der Prüfung, genau dies sofort zu wissen. Aber auch denen, die zu Hause gern tolle Menüs zaubern, werden hier eine Menge Fragen beantwortet.



27.11.–29.11.2017



München