BUNDESVERBAND
Angeborene
Gefäßfehlbildungen e.V.
Leben mit einem anderen Plan

# ANTIENTZÜNDLICHE ERNÄHRUNG - KOCHEVENT FÜR PATIENTINNEN und PATIENTEN

Ernährung bei Angeborenen Gefäßfehlbildungen - unbedingt mit Genuss!

Wir haben bereits mehrfach dazu informiert und jetzt ist es soweit: Dr. Peter Klein-Weigel, der Bundesverband und der bekannte Berliner Koch Otto Pfeiffer setzen die Idee um und starten zu neuen Genussufern!

**Datum**: Am 5.12.2026
**Zeit**: Von 17.00 Uhr - 20:30 Uhr
**Ort**: In den Räumen von OKI Catering
13125 Berlin, Rose-Scheuer-Karpin-Strasse 26

**Anfahrt**: Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreicht man den Veranstaltungsort mit der S-Bahn Linie 2 bis Berlin
Buch und dann mit dem Bus 893 bis Zepernicker Straße.
Hotels gibt es in der Nähe nur bedingt. Für Mitglieder von außerhalb ohne Auto würden wir empfehlen, ein Hotel in
Berlin zu suchen und dann mit der S2 zu fahren.

**Anmeldung**: bei Frau Schäfer Tel 030-9401-13900; silvia.schaefer@helios-gesundheit.de
Jeder meldet sich bitte selber an.

**Keine Kosten**: Die Teilnahme ist kostenfrei. Danke an die unterstützenden Herr Dr. Peter Klein-Weigel und die Geschäftsführung des Helios Klinikum Berlin-Buch!
Nur die Fahrt- und Übernachtungskosten tragen Teilnehmende selber.
Wir freuen uns auf diesen besonderen Abend und bedanken uns herzlich bei Otto Pfeiffer und Dr. Peter Klein-Weigel.

**Gruppengröße**: bis zu 14 Personen

**Hinweis**: Zu Beginn der Veranstaltung wird es einen Vortrag inklusive einer Erklärung zu den Speisen im Menu geben.

**DAS MENÜ**

**Starter**
Alkohol freier Frucht - Secco zum Ankommen (Manufaktur Jörg Geiger Cuvee 31 Grüntee / Wiesenobst/Gartenmelisse)

Lupinen / Nordsee Krabben / Amalfi Zitrone / Dill
selbstgebackene Cracker / selbstgebackenes Roggen - Sauerteig Brot

**Vorspeise**:
vegan: Beluga – Linsen Salat / gelbe und rote Bete/ Kürbiskern Pesto / Kürbiskern-Dressing/ Kräuter

**Zwischengang** :
vegan: Gemüse Consommé / Kräutersaitlinge / geschmorter Tempeh / Kerbel

**Hauptgang**:
gedämpftes Glen Douglas Lachsfilet / Hirse / Flower Sprouts / Olivenöl

**Dessert** :
vegetarisch: Grüntee - Seidentofu Panna Cotta (Mandelmus, Zitronensaft, Agavendicksaft) Mango Fruchtspiegel