EINLADUNG

Veranstaltungsreihe ‚Landwirtschaft verstehen'

GUT FÜR MICH, GUT FÜR DAS LAND, GUT FÜR DIE ERDE!

Do 8. April 2021, 20:00 Uhr in ORF-Radio Vorarlberg

Gesund, nachhaltig und klimabewusst Essen in Gemeinschaftsgastronomie und zu Hause

Fotos: Hand mit Wasser: © by-studio - stock.adobe.com; Hand mit Getreide: © HQUALITY - stock.adobe.com; Einkaufskorb © paul prescott - stock.adobe.com; Erde: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:The_Blue_Marble.jpg

landwirt schafft leben
ökoland Vorarlberg

bodensee akademie

Initiative Gentechnikfreie Bodenseeregion

Bio AUSTRIA Vorarlberg

Zum Beweggrund der
Veranstaltungsreihe ‘Landwirtschaft verstehen’

Die Versorgung mit gesunden Lebensmitteln, eine intakte Umwelt, der pflegliche Umgang mit der Natur – all dies sind ‘Produkte’, die von der heimischen Landwirtschaft erbracht werden, bzw. erbracht werden sollen. Dafür Sorge zu tragen, ist jedoch nicht nur Aufgabe der Landwirtschaft, sondern auch Aufgabe der gesamten Gesellschaft. Mit dieser seit 2013 laufenden Reihe wollen wir Zusammenhänge landwirtschaftlicher Wertschöpfungsprozesse sichtbar machen, praxisbezogenes Orientierungswissen vermitteln, den Dialog zwischen den Beteiligten fördern und gemeinsame Lernprozesse initiieren.

Im Mittelpunkt der Frühjahrsreihe 2021 stehen die Themen ‘Der Wert der Biodiversität und der natürlichen Ressourcen’, ‘Der Wert eines gesunden, nachhaltigen und klimabewussten Essens in der Gemeinschaftsgastronomie und zu Hause’ sowie die Frage, warum die Sicherung der gentechnikfreien Landwirtschaft und des nachbaufähigen Saatgutes auch nach über 15 Jahren Gentechnikvorsorge Gesetzen gerade jetzt so hoch aktuell ist. Und wie bei allen Themen nachhaltiger Entwicklung lautet die entscheidende Frage: Wie kommen wir vom Wissen ins Handeln?

Allen ReferentInnen und Veranstaltungspartnern einen herzlichen Dank für ihre Mitwirkung und ihre Unterstützung!

Weitere Veranstaltungen 2021:

9./10. April bis 11./12. Juni 2021:

Lehrgang blühende Landschaft in 5 Modulen

Werden Sie Botschafter*In für ein blütenreiches Vorarlberg!
www.blühendes-vorarlberg.at

Do 22. April 2021, 13:05 Uhr im ORF-V Neues bei Neustädter + 19:00 Uhr im Livestream
Empfang zum Internationalen Tag der Mutter Erde 2021

Mutter Erde - Geliehen und kein Spekulationsobjekt
Agroindustrie und Entwicklungsgesellschaft versus Ökologisierung und Gemeinwohl

Dr. **Hans Eder,** Dir. INTERSOL (Ökologisierung/BioLandbau, Solarenergie, Wasserwirtschaft, ...) Veranstalter: FHV, Konsumentensolidarität-JETZT, www.fhv.at/veranstaltungen

Achtung: Aufgrund der Covid-19-Regelungen kann es ggf. zu Änderungen kommen. Andere Termine oder Durchführungsmodalitäten werden rechtzeitig bekannt gegeben.

Details, weitere **Termine** sowie die **Dokumentationen** aller bisherigen Veranstaltungen finden Sie unter www.bodenseeakademie.at

Nicht ein Verbraucher ist der Mensch!
Er ist freier, eigenständiger Gestalter seiner Umwelt
wie seiner eigenen Entwicklung!

Vortrag und Gespräch: Do 8. April 2021, 20.00 bis 22:00 Uhr
mit live Übertragung des Vortrages in ORF Radio Vorarlberg (20:05 bis 21:00 Uhr).

GUT FÜR MICH, GUT FÜR DAS LAND, GUT FÜR DIE ERDE!

Gesund, nachhaltig und klimabewusst Essen in der Gemeinschaftsgastronomie und zu Hause

Der Wert gesunden Essens für das Wohlbefinden des Menschen ist unbestritten. Allein – wie lernen Menschen sich gesund zu ernähren und beim Einkauf der Lebensmittel auch an die Qualität und an das große Ganze zu denken?

Gesunde und nachhaltige Ernährung stärkt den schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen und achtet auf die biologische Vielfalt und das Tierwohl. Bewusste Wertzuordnung stärkt regionale Wertschöpfungsprozesse, trägt zur Existenzsicherung der bäuerlichen Landwirtschaft und der handwerklichen Lebensmittelverarbeitung bei. Dies sichert wiederum fachliches Knowhow, schafft Ausbildungs- und Arbeitsplätze und unterstützt den sozialen und kulturellen Zusammenhalt. Sie fördert auch den fairen Handel, achtet auf kurze Transportwege und trägt insgesamt zu klimafreundlicheren Prozessen bei.

Unsere Beziehungen zum Essen, zum Kochen und zur Natur als Mutter aller Lebensmittel prägen nicht nur unsere Gesundheit, sie prägen auch die Gesellschaft, die Landschaft und die ganze Erde.

Was ist mir, was ist uns also gutes, nachhaltiges und klimabewusstes Essen wert?

Und - wie schön, wenn in den Familien und in den Gemeinschaftsküchen von Kindergärten, Schulen bis hin zu Betrieben der Wert von gesunden, nachhaltig produzierten Lebensmitteln erkannt und die Lust und die Freude am Kochen und Essen sichtbar wird!

Ablauf

20.00 Begrüßung **Jasmin Ölz**, ORF Vorarlberg

Impulsbeiträge von:
Angelika Stöckler, Ernährungswissenschaftlerin, Lauterach
Simon Tschann, gelernter Gastronom und Bgm. der Stadt Bludenz
Gerhard Girardi, Facility Manager Fa. OMICRON in Klaus
Marcel Strauß, GF Ländle Qualitätsmanagement GmbH

und Gespräch mit den Referenten und geladenen Gästen
Sonja Ehrne, Biohof u. Bioladen Ehrne, Feldkirch; **Kerstin Formanek**, Initiative 'Lebensmittel sind kostbar', Vbg. Gemeindeverband; **Sabine Kessler**, Leiterin Ref. Kinder u. Familien der Stadt Bregenz; **Simon Hagen**, Dir. Volksschule Montfort in Rankweil; **Gebhard Flatz**, Regionalitätskoordinator, LK Vbg. **Birgit Höfert**, aks Gesundheitsbildung u. GF ARGE Küchenleitung; **Johannes Hartmann**, Fridays for Future

Moderation: Jasmin Ölz und Ernst Schwald

Aufgrund der Covid-19 Sicherheitsbestimmungen muss diese Veranstaltung leider ohne Publikum vor Ort stattfinden. Der Vortrag wird jedoch in Radio Vbg. live übertragen und die gesamte Veranstaltung gibt es dann zum Nachhören unter: www.bodenseeakademie.at

Impulsbeiträge:

Angelika Stöckler, Ernährungswissenschaftlerin Lauterach

Die Expertin für Public Health und Ernährung bringt gesundheitsfördernde Maßnahmen im Sinne von Health in All Policies und nachhaltiger Regionalentwicklung in die Praxis. Sie berät Betriebe sowie öffentliche Einrichtungen und ist österreichweit in der Aus- und Weiterbildung von Fachkräften und Entscheidungsträger*innen tätig.

Simon Tschann, gelernter Gastronom und Bgm. der Stadt Bludenz

Der studierte Betriebswirt wurde im vergangenen Jahr zu Vorarlbergs jüngstem Bürgermeister gewählt. Die Rolle des Gastgebers ist seit jeher ein wichtiger Teil seines Lebens, den er auch als Leitgedanke in der Politik weiterverfolgt. Themen wie Regionalität und Nachhaltigkeit spielen dabei für ihn nicht nur als Winzer eines Gemeinschafts-Weingartens eine zentrale Rolle.

Gerhard Girardi, Facility Manager Fa. OMICRON in Klaus

Nach 10 Jahren als Entwickler u. Projektleiter bei OMICRON wechselte der Wirtschaftsingenieur 2018 als Quereinsteiger ins Qualitäts- und später ins Facility Management. Neben den Themen Infrastruktur & Gebäude verantwortet er auch die betriebseigene Küche und Personalverpflegung. Als Mitglied des interdisziplinären Umweltteams beschäftigt er sich auf unterschiedlichen Ebenen mit dem Thema Nachhaltigkeit im Unternehmen.

Marcel Strauss, GF 'Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH' (LQM)

Die LQM unterstützt über das bekannte Marken- und Gütesiegelprogramm heimische Landwirte dabei, ihre Wertschöpfung zu erhöhen und qualitativ hochwertige, differenzierte und geprüfte Produkte zu erzeugen. Die LQM ist Umsetzungspartner des Landes im Thema 'Vorarlberg am Teller' - Initiative für mehr regionale und biologische Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung.

Weitere Informationen:

Bodensee Akademie, +43 (0)5572 33064; office@bodenseeakademie.at; www.bodenseeakademie.at; www.gentechnikfreie-bodenseeregion.org;

In Zusammenarbeit mit:

Medienpartner: