

Referentin/Referenten



Angelika Stöckler, Mag. MPH, Lauterach

Die selbständige Gesundheits- und Ernährungswissenschaftlerin entwickelt und leitet landesweite Gesundheitsförderungsprojekte und berät öffentliche Einrichtungen sowie Betriebe in den Bereichen Public Health, Gesundheitsförderung und Ernährung. Ihre Kenntnisse und Erfahrungen gibt sie in der Aus- und Weiterbildung von Lehr- und Fachpersonen sowie in Vorträgen und Seminaren weiter. Als ausgebildete Hauswirtschaftslehrerin setzt sie sich für die Vermittlung zeitgemäßer Koch- und Ernährungskennntnisse in Schulen und für die Verwendung regionaler Qualitätsprodukte ein.



Gerhard Kerber, Internatsküchenchef der Landesberufsschule für das Gastgewerbe in Lochau; Diplom Diätkoch, Imker und landwirtschaftlicher Facharbeiter; Kochbuchautor.

Mit dem Projekt „Frischer Wind in unserer Küchenwerkstatt“ erhielten Gerhard Kerber und das Team der LBS Lochau den Viktualia Award 2015 in der Kategorie „Gastronomie und Großküchen“. Die Jurybegründung: Dieses Projekt zeichnet sich durch große Vorbildwirkung für Jugendliche und künftige Köchinnen und Köche aus. Optimierte Verarbeitung und Resteverwertung tragen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei.

Weitere Infos, Kontakt:

Bodensee Akademie, freie Lern- u. Arbeitsgemeinschaft für nachhaltige Entwicklung
T: +43 (0)5572 33064; Mail: office@bodenseeakademie.at; www.bodenseeakademie.at

In Zusammenarbeit mit:



Medienpartner:

EINLADUNG

Veranstaltungsreihe ‚Landwirtschaft verstehen‘

Frischer Wind in alle Küchen

Gesundheit + Regionalität =
MehrWERT für ALLE!

26. Jänner 2016, 20.00 Uhr

ORF Landesstudio Vorarlberg in Dornbirn



Fotos: Rankweiler Miniköche, © Dietmar Mathis



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 der 2013 begonnenen Reihe „Landwirtschaft verstehen“ wollen wir Zusammenhänge landwirtschaftlicher Wertschöpfungsprozesse sichtbar machen, praxisbezogenes Orientierungswissen vermitteln, den Dialog zwischen den Beteiligten fördern und gemeinsame Lernprozesse initiieren.

Im Mittelpunkt der Reihe I/2016 stehen die Themen Wert und Wertschätzung gesunder Lebensmittel sowie die Stärkung der regionalen Kooperationspartnerschaften zwischen Landwirtschaft, Tourismus und Gesellschaft.

Dazu kommt in Zusammenarbeit mit dem Netzwerk blühendes Vorarlberg ein Themenabend zum Leben und Überleben der Bienen.

Und wie bei allen Themen nachhaltiger Entwicklung lautet die entscheidende Frage: Was kann ich als einzelner Mensch, was können wir miteinander tun? Allen ReferentInnen und Veranstaltungspartnern einen herzlichen Dank für ihre Mitwirkung und ihre Unterstützung.

Vorausschau Veranstaltungsreihe I/2016 (Arbeitstitel):

Di 1. März 2016, 20.00 Uhr im Landesstudio ORF Vorarlberg

Was wir von den Bienen lernen können mit **Martin Ott**; Meisterlandwirt, Leiter der biodynamischen Landwirtschaftsschule auf dem Gut Rheinau, Präsident des Forschungsinstitutes für biologischen Landbau - FiBL in Frick CH

Sa 4. Juni 2016, Thementag **Regionalität & Nachhaltigkeit: Zukunftsperspektiven für Tourismus, Landwirtschaft und Gesellschaft**

Details und weitere Veranstaltungen finden Sie ab 31.1.2016 unter www.bodenseeakademie.at

Infos zu Ökoland Vorarlberg - regional und fair: www.vorarlberg.at/oekoland/

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

Vortrag: Dienstag, 26. Jänner 2016, 20.00 Uhr

Ort: ORF Landesstudio Vorarlberg 6850 Dornbirn, Rundfunkplatz 1

Frischer Wind in alle Küchen Gesundheit + Regionalität = MehrWERT für ALLE!

Gesundheit und Lebensqualität sind ein hohes Gut - für den einzelnen Menschen wie die gesamte Gesellschaft. Vieles beginnt schon beim bewussten und genussvollen Essen. Speisen aus nachhaltig produzierten, regionalen und fair gehandelten Lebensmitteln gewinnen deshalb immer mehr an Bedeutung. Doch was heißt „regional und fair“, was ist „gesund“ und was ist „leistbar“?

Nicht nur Familien, sondern auch Verantwortliche von Gemeinschaftsküchen setzen sich mit diesen Fragen auseinander. Denn aufgrund des stark steigenden Anteils der Gemeinschaftsverpflegung wird ein gutes, gesundes und regionales Angebot in der Kinderbetreuung, in Schulen und Unternehmen sowie Krankenhäusern und Sozialzentren immer wichtiger.

Was charakterisiert ein gutes Angebot einer Gemeinschaftsküche und was ist uns ein gutes Essen für „unsere“ Kinder, Jugendlichen, Berufstätigen sowie kranken und alten Menschen wert? Auf welchen Erfahrungen können wir aufbauen? Was kann ich, was können wir miteinander vor Ort sowie in der Region dafür tun?

Ablauf

20.00 Begrüßung:
Jasmin Ölz, ORF Vorarlberg

Impulsreferate

Angelika Stöckler, Ernährungswissenschaftlerin ;

Gerhard Kerber, Internatsküchenchef der LBS Lochau

Fragen und Publikumsgespräch mit geladenen Gästen – u.a. **Birgit Höfert** ARGE
Küchenleitung Vorarlberg, **Gerhard Nachbaur** Sozialzentrum Vorderland, ...

Moderation:

Jasmin Ölz und **Ernst Schwald**

Im Anschluss gemütlicher Austausch bei regionalen Getränken, unterstützt von Ökoland Vorarlberg..

Eintritt frei!