



1. SLOW FOOD AKADEMIE DER ALPEN


Slow Food®
Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN

AUFTAKT- UND IMPULSVERANSTALTUNG

LAND(WIRT)SCHAFT UND ESSEN DER ZUKUNFT

MITTWOCH, 8. NOVEMBER 2023, 9–16 UHR
STADTSAAL HERMAGOR

Keynote-Speaker

Univ.-Prof. Mag. Dr. Dr. Martin Grassberger
Prof. Mag. Dr. Horst Peter Groß

Fachvorträge zu den Themen

Böden & Äcker / Brot- & Getreidekultur / Streuobst
Kochen mit allen Teilen von Tier & Pflanze



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

LAND  KÄRNTEN



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



LAND(WIRT)SCHAFT UND ESSEN DER ZUKUNFT

PROGRAMM

9 UHR **Anmeldung, Willkommenszeit**

9:30 UHR **Die 1. SlowFood Akademie der Alpen**

Bildungsprogramm für eine nachhaltige, gesunde Ernährungs- und Esskultur in unserer Region

Begrüßungsworte und Einführung.

Mag. Marianne Daberer, Vorsitzende der ARGE BK Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten

Programmvorstellung und Eröffnung

Eckart Mandler, Projektleiter

10 UHR **Gesunde Ernährung, gesunde Gesellschaft?**

Philosophischen Anmerkungen zur Frage, ob Slow Food als Lebens- und Wirtschaftsphilosophie zur Stärkung der Ernährungssouveränität und Lebensmittelsicherheit beitragen kann? Eine intakte Umwelt, natürliche Lebensgrundlagen und unsere Gesundheit sind untrennbar miteinander verbunden, letztlich basiert alles, was wir Menschen verarbeiten, auf Ökosystemleistungen der Natur. Unsere Ernährungssicherheit wurde in den letzten Jahrzehnten allerdings von der Agrarindustrie und global agierenden Lebensmittelkonzernen in die Hände genommen, die uns mit ihren weltweiten Logistikketten rund um die Uhr versorgen und Nahrungsmittel konsumgerecht aufbereiten. Deren Leistungen sind beeindruckend und für Konsumenten bequem, die damit verbundenen Auswirkungen auf Natur und Gesellschaft jedoch problematisch. Können lokale Produzenten und qualitätsorientierte Konsumenten eine nachhaltige, gesunde Ernährung dauerhaft sichern?

Prof. Mag. Dr. Horst Peter Groß, Präsident des Wissenschaftsverein Kärnten. Philosoph, Unternehmensberater, Herausgeber der Edition Kunst/Wissenschaft/Gesellschaft, in der u. a. auch die Publikation „Ernährung und Gesundheit“ erschienen ist.



10:30 UHR **Landwirtschaftliche Revolution – Essen der Zukunft**

Warum wir eine landwirtschaftliche Revolution brauchen, um eine gesunde Zukunft für unsere Pflanzen, Tiere und uns Menschen zu haben

Die Art und Weise, wie unsere Lebensmittel produziert und verarbeitet werden, entscheidet über die Gesundheit von Pflanzen, Tieren und Menschen. Der Aufbruch in ein neues ökologisches Zeitalter ist daher das Gebot der Stunde. Regenerativ lautet das neue Paradigma.

Univ.-Prof. Mag. Dr. Dr. Martin Grassberger, Arzt und Biologe mit Diplomen in Umweltmedizin und Ernährungsmedizin sowie Ausbildung zum Facharzt für Gerichtsmedizin. Universitäre Lehre u. a. an der Naturwissenschaftlichen Fakultät der Universität Wien sowie an der medizinischen Fakultät der Sigmund Freud Universität Wien. Er plädiert für eine integrative Betrachtungsweise von Evolution, Ökologie, Ernährung und Lebensstil sowie deren Bedeutung für Gesundheit und Krankheit. Er ist mehrfacher Buchautor und landwirtschaftlicher Facharbeiter.



11:30 UHR **Regionale Gemüsegärten – Wettbewerb 2023 der Klima- und Energiemodellregion Tourismus**

Auszeichnung der Teilnehmer.

12 UHR **Mittagspause**

Zeit für Diskussionen, Erfahrungsaustausch und Kennenlernen neuer Menschen, die sich für eine gute, saubere und faire Esskultur einsetzen.

Kulinarische Pause: Kärntner Ritschert mit Fleisch oder vegetarisch, Kletzennudeln und Getränken vom Bärenwirt in Hermagor (gegen Unkostenbeitrag).

Themenblöcke und Kurzreferate zu Themenschwerpunkten der Slow Food Akademie 2023/24

14 UHR **Unsere Böden – unsere Äcker**

Gesunde, humusreiche und lebendige Erde als Grundlage guter Lebensmittel und klimaresistenter Äcker. Vermittlung von Wissen zu den Prinzipien der regenerativen Landwirtschaft und Begleitung von Menschen bei ihrem Bestreben, Böden zu beleben und Humus aufzubauen.

Hubert Stark, Obmann und Gründer Humusbewegung



14:30 UHR **Bauerngold**

Saatgut für vergessene Getreidesorten und gutes Brot – Aufzeigen von Wegen einer nachhaltigen Nutzung alter Getreidesorten.

DI Emil Platzer, Salzburger Agrarwissenschaftler und Biobauer aus dem Salzburger Land. Auf seinem Bauernhof im Pongau widmet er sich ganz dem Anbau und der Erforschung alter Getreidesorten. Projektleiter für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt mit Schwerpunkt auf alte Getreidesorten und Mitautor im Fachbuch „Bauerngold“.



15 UHR **Multitalent Streuobstgarten**

Vorstellung der ARGE Streuobst – österreichische Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Streuobstbaus und zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen

DI Katharina Varadi-Dianat, Pomologin und Streuobstwiesen-Expertin ARCHE NOAH und ARGE Streuobst.



15:30 UHR **Verwenden statt verschwenden – Lebensmittel ganz verwerten**

Das Kochen mit allen Teilen von Tieren und Pflanzen ist ein Gebot der Stunde. Mit dem richtigen Kochhandwerk und neuem Wissen können die Speisekarte erweitert und Kosten in der Küche gespart werden. Lebensmittel wertschätzen, weniger verschwenden und die Vielfalt in der Gastronomie erweitern, ist die Zukunft des Essens.

Elke Oberhauser, Expertin für nachhaltige Lebensmittelverwertung.



16 UHR **Diskussionen und Zusammenfassung der Themenreferate**

Sammeln von Ideen und Anregungen aus dem Auditorium.
So geht's weiter – das ist geplant.

16:30 UHR **Ende und gemütlicher Ausklang**

Weitere Informationen

Die Teilnahme am Symposium ist zur Auftaktveranstaltung kostenlos.
Das Symposium wird gefördert aus Mittel der Europäischen Union, Bund und Land Kärnten im Rahmen eines regionalen LEADER-Projektes.

Für Verpflegung und Getränke ist gesorgt.
Die Kosten sind von den Teilnehmern zu bezahlen.

Auskunft

ARGE BK SlowFood Travel Alpe Adria Kärnten
Projektbetreuung: Fa. Slowtourism Projektmanagement GmbH
Ansprechpartner: Eckart Mandler
T 0664 1567412, info@slowtourism.at

Anmeldung bitte unter:
www.slowfood.travel/slowfood-akademie



SLOW FOOD – GUTES, SAUBERES UND FAIRES ESSEN FÜR ALLE

GUT steht für ...

- ... eine gehaltvolle, frische sowie gesunde Ernährungs- und Esskultur
- ... Erhalt der Vielfalt traditioneller, lokaler und regionaler Lebensmittel und der Geschmacksvielfalt
- ... beste Produkte aus dem landwirtschaftlichen Schatz der eigenen und umliegenden Regionen

Nachvollziehbare Herkunft ist uns wichtig!



SAUBER steht für ...

- ... traditionelle Herstellung von Lebensmitteln, in Harmonie mit Umwelt und Gesundheit
- ... besondere Beachtung von Ressourcenschonung, Schutz von Ökosystemen, Umwelt und Menschen

Auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz legen wir wert!



FAIR steht für ...

- ... faire Bedingungen und soziale Gerechtigkeit sowie Unterstützung handwerklicher und bäuerlicher Lebensmittelhersteller
- ... faire Preise für ALLE - von der Herstellung über den Handel, bis hin zum Genuss – zur Sicherung der Qualität gegenüber ruinösem Preiskampf
- ... Wertschätzung gegenüber der Arbeit und den Erhalt alter Tierrassen, Getreide-, Gemüse-, Obst-, Käsesorten und der Artenvielfalt allgemein

Faire Preise und Wertschätzung möchten wir!

**MIT GENUSS UND
VERANTWORTUNG DIE ZUKUNFT
UNSERER ERNÄHRUNG
GESTALTEN UND ABSICHERN.**

