



„Ernten was man sät!“

FR 18. Mai 2018, ganztägig ab 9.30 Uhr

Kräutergarten Hollersbach+Generationenhaus Hollersbach

Nachhaltigkeitstag Garten/Schwerpunkte: Ernährungswandel und Zukunftsprognosen, nachhaltige Ressourcennutzung durch regionale Lebensmittel, Nutzung des eigenen Gartens in Zeiten des Klimawandels, Fakten und Chancen zur Revitalisierung regionaler Lebensmittel und Präsentation der Projekte „Erdapfelstärke“ im Kräutergarten Hollersbach, „Genuss Hohe Tauern“ der Ferienregion Nationalpark Hohe Tauern und des Lehrgangs Gastrosophie

VORTRAGENDE:

10 Uhr: Prof. Harald Lemke, bekannter deutscher Philosoph und Kulturwissenschaftler im Bereich Ernährungsethik: „Radikal regional“ mit Diskussion

13 Uhr: Vortrag Erdäpfel-Fachfrau Ulrike Haunschmid, anschließend Führung durch den Kräutergarten mit Andrea Rieder

15 Uhr: Toni Kröll (Gärtner, Fachmann für Permakultur und Samen ziehen) mit abschließender Experten-Diskussion

Begleitend gibt es ein von der Tourismusschule Bramberg gestaltetes Genuss-Buffer mit Erdäpfelprodukten sowie Infostände der Ferienregion, des Gastrosophie-Lehrgangs und der Klima- und Energiemodellregion. Die Teilnahme am Nachhaltigkeitstag ist kostenlos und auch halbtags möglich, Anmeldung erbeten (kem@nationalparkregion.at)...



PROGRAMM GARTENTAG 18.MAI:

9.30 Uhr Begrüßung: vor dem Generationenhaus neben dem Kräutergarten Hollersbach

Vorstellung der Partner und der Informationsstände (zu den Bereichen, Ernährung, Regionalität, Klimawandel,...) **von Klima- und Energiemodellregion Energiereich Oberpinzgau + Ferienregion N.P. Hohe Tauern mit dem Projekt Genuss Hohe Tauern + Gastrosophiezentrum Salzburg/Saalfelden** mit dem vielfältigen Lehrangebot

10 Uhr: Vortrag Prof. Harald Lemke im Generationenhaus (bekannter deutscher Philosoph und Kulturwissenschaftler im Bereich Ernährungsethik) - Titel: „Radikal regional“ mit anschließender Diskussion rund um das Thema Bedeutung und Zukunft der (regionalen) Ernährung,...

KURZVITA LEMKE:

- Direktor und Wissenschaftliche Leitung des Internationalen Forums GASTROSOPHIE, Österreich
- Dozent am Institut für Kulturtheorie, Kulturforschung und Künste im Bereich Philosophie, Leuphana Universität Lüneburg/Berater der Interdisziplinären Ernährungsethik (IEE), Forschungsstelle für Ethik und Wissenschaft im Dialog, Institut für Philosophie, Universität Wien /Mitglied des Deutschen Netzwerkes für Ernährungsethik
- Lehrt am Interdisziplinären Zentrum für Gastrosophie. Ernährung - Kultur - Gesellschaft, Universität Salzburg
- Visiting Professor, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UNISG), Pollenzo Italia
- Visiting Research Professor am Department of Urban Management Universität Kyoto, Japan
- Gastprofessor am Department of Philosophy der East China Normal University Shanghai, China
- Fellow der Alexander von Humboldt-Stiftung
- Gründungsmitglied, Projektentwickler und Vorstand des genossenschaftlichen Wohnprojekts und kulturellen Veranstaltungsortes MARKTHOF, Karolinenviertel Hamburg
- DIE KEIMZELLE - Soziales Gärtnern für Alle, Karoiviertel St. Pauli Hamburg
- AUTOR zahlreicher BÜCHER u.a. rund um das Thema Politik, Ethik und Kultur des Essens...

12 Uhr: Mittags-Buffer mit köstlichen Spezialitäten rund um die Erdäpfel, gekocht und serviert von der Tourismusschule Bramberg

13 Uhr: Vortrag Erdäpfel-Fachfrau Ulrike Haunschmid, anschließend Führung durch den Kräutergarten mit Andrea Rieder

15 Uhr: Vortrag Toni Kröll (Gärtner, ehemals Nationalparkgärtnerei und Fachmann für Permakultur und Samen ziehen) mit anschließender Experten-Diskussion rund um das Thema Regionalität, eigener Garten,...

Die Teilnahme am Nachhaltigkeitstag ist kostenlos und auch halbtags möglich.

Bei sehr großer Teilnehmerzahl gilt die Regel: Wer zuerst kommt, hat den Platz,

Anmeldung erbeten unter kem@nationalparkregion.at

Wir freuen uns auf einen gemeinsamen spannenden Tag rund um das Thema Garten – Ernährung aus der Region!