

Anmeldung erbeten bis 11. Oktober 2013!

Fachtagung

„Natur und gesunde Ernährung – Gesunde Ernährung aus der Natur?“

Dienstag, 22. Oktober 2013

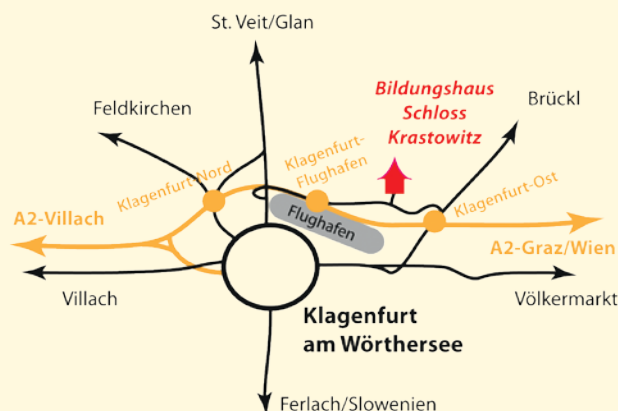
Bildungshaus Schloss Krastowitz,
Klagenfurt am Wörthersee



Bitte
ausreichend
frankieren

ARGE NATURSCHUTZ
Gasometergasse 10
9020 Klagenfurt am Wörthersee

Anreise:



Information und Anmeldung telefonisch, mittels Anmeldekarte oder per E-Mail:

ARGE NATURSCHUTZ, Gasometergasse 10, 9020 Klagenfurt am Wörthersee

Kontaktperson: DI Gerda Berg

Tel.: 0463/32 96 66-11, Fax: 0463/32 96 66-4

E-Mail: g.berg@arge-naturschutz.at

Web: www.arge-naturschutz.at

Anmeldeschluss: 11. Oktober 2013

Kosten:

€ 20,- (Seminarunterlagen, Pausengetränke, excl. Mittagessen)

Veranstalter:

ARGE NATURSCHUTZ; Amt der Kärntner Landesregierung,
Abt. 8 – Kompetenzzentrum für Umwelt, Wasser und Naturschutz
in Kooperation mit LE.NA und Landwirtschaftskammer Kärnten.

Fotos:

ARGE NATURSCHUTZ

Anmerkung:

Die Veranstaltung gilt auch als Weiterbildungsveranstaltung für „Naturschutzplanbetriebe“!

„Natur und gesunde Ernährung – Gesunde Ernährung aus der Natur?“



Fachtagung 2013

Dienstag, 22. Oktober 2013

9:00 – 17:00 Uhr

Bildungshaus Schloss Krastowitz
Klagenfurt am Wörthersee

Natur und gesunde Küche sind sehr oft Werbeträger in unserer Konsumgesellschaft. Sind diese Werbeträger echt oder verfälscht? Welche Nahrungsmittel aus der Natur sind nun wirklich gesund? Welche Verbindung besteht zwischen einem funktionierenden Ökosystem und gesunden Nahrungsmitteln?

Seit jeher waren z. B. Hecken wichtige Naturapotheken und Wildfrüchtelieferanten. Erst seit einigen Jahren besinnt man sich zunehmend, auf diese Quellen zurückzugreifen. Das Wissen um alte Kultursorten und Wildpflanzen wird geschätzt und bekannt gemacht. Diese Veranstaltung will über Hintergründe und aktuelle Projekte informieren.



Moderation:

Mag. Klaus Krainer, Arge NATURSCHUTZ
Dipl. Ing. Bernhard Tscharré, Landwirtschaftskammer Kärnten

9:00 Registrierung und Begrüßungskaffee

9:30 Eröffnung und Grußworte

Štefan Merkač, in Vertretung von Landesrat Rolf Holub
 (Naturschutzreferent des Landes Kärnten)
 KR Gabriele Dörflinger, in Vertretung von LHStv.ⁱⁿ
 Beate Prettnér (Gesundheitsreferentin des Landes Kärnten)
 Präsident ÖR Johann Mößler, Landwirtschaftskammer Kärnten
 Klaus Krainer, Arge NATURSCHUTZ

- 10:10 Nahrhafte Landschaft – auf dem besten Weg vom Schattendasein zum Mainstream? Wieviele Wildkräuter-Köche verträgt unsere Natur?**
Simone Matouch, Kräuterwerkstatt Lesachtal, Liesing
- 10:55 Wie kann die Bodengesundheit die Qualität der produzierten Lebensmittel beeinflussen?**
Angelika Lübke-Hildebrandt, Landmanagement, Peuerbach

11:45 - 13:00 Mittagspause

- 13:00 Allergene im Obst**
Bernhard Wolf, Universität für Bodenkultur, Wien
- 13:40 Alte Wurzelgemüsesorten in der Küche von heute: Kulturführung und Inhaltsstoffe (mit Verkostung)**
Romana Seunig, Kräuterland, Ebenthal

14:30 - 14:45 Pause

- 14:45 Biene & Honig – eine Brücke zur Pflanzenwelt**
Ingo Schwarz, ARGE Carnica Karawanken und Landesverband für Bienenzucht, Kärnten
- 15:25 Schaf- und Ziegenmilchprodukte – eine gesunde Alternative**
Barbara und Michael Zeiler-Koller, Schaf- und Ziegenmilchhof, Kleinsölk
- 16:05 Abschlussdiskussion**
 Leitung: Klaus Krainer

Voraussichtliches Ende: 17:00 Uhr

Änderungen vorbehalten!



Anmeldekarte

Titel / Vorname / Nachname

Organisation

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon / FAX

E-Mail

Datum, Unterschrift

Bitte in Blockschrift ausfüllen und zutreffendes ankreuzen!

