



Angelika Stöckler, Mag. MPH, Ernährungswissenschaftlerin Lauterach

Die Ernährungs- u. Public Health-Expertin 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- u. Weiterbildung von Fachkräften und Entscheidungsträger*innen tätig.

Kurt Fischer, seit 2010 Bgm. von Lustenau. Mit 'Esskultur' geht die Gemeinde am Rhein neue Wege in der Gemeinschaftsverpflegung seiner jüngsten und älteren Bewohner:innen: Gekocht wird frisch, regional und bevorzugt bio – Liebe, die man schmeckt!

Martin Stöckler, GF u. Mitgesellschafter Ländle Gastronomie; FH-Mensa, Hohe Brücke, Cucina Fabbrica, in der Schul- u. Firmenverpflegung sowie im Catering setzen wir auf regionale Wertschöpfung, kurze Transportwege und Abnahmesicherheit für Bäuerinnen und Bauern aus der Region.

Vera Kasperek-Koschatko, Projektkoordination 'Vorarlberg am Teller': Abt. Landwirtschaft, Land Vbg.; Diese Initiative stärkt den Einsatz regionaler und biologischer Lebensmittel in den Küchen der öffentlichen sowie privaten Gemeinschaftsverpflegung. Bis 2022 wurden 19 Betriebe ausgezeichnet.

Katharina Wiesflecker; seit 2014 Landesrätin für Soziales, Frauen, Pflege, Kinder- und Jugendhilfe und Entwicklungszusammenarbeit.

Mirabai Aberer, Projektmanagement bei BIO AUSTRIA Vorarlberg - u.a. zum Thema 'mehr BIO in der Gemeinde' <https://www.bio-austria.at/d/bauern/broschuere-mehr-bio-fuer-unsere-gemeinde/>

Bettina Beer, Geschäftsleitung u. Personalentwicklung Fa. Heron, Dornbirn; In unserem im Oktober 2022 eingerichteten Mittagsrestaurant 'Haselnuss' werden durchgehend hochwertige Lebensmittel verarbeitet und ca. 150 Essen pro Tag zubereitet. Ein Gewinn für das ganze Unternehmen!



Weitere Informationen:

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

In Zusammenarbeit mit:



Medienpartner:



EINLADUNG

Veranstaltungsreihe 'Landwirtschaft verstehen'

Gut für mich, gut für das Land, gut für die Erde:

Gesundes regionales Gemeinschaftsessen Entwicklungen, Erfahrungen, Anregungen

Mo 17. April 2023, 20:00 Uhr im ORF V, 6850 Dornbirn



Foto©: Sozialzentrum Frastanz

Bildungsdirektion Vorarlberg

bodensee akademie

Initiative Gentechnikfreie Bodenseeregion



Vorarlberg

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 wertschätzenden Dialog zwischen den Beteiligten fördern und gemeinsame Lernprozesse initiieren.

Im Mittelpunkt der Frühjahrsreihe 2023 stehen die Themen: 'Gesundes, nachhaltiges (und leistbares) Essen in der Gemeinschaftsgastronomie aus regionaler Herkunft', 'Die Sicherung der gentechnikfreien Landwirtschaft und des nachbaufähigen Saatgutes' und als Biodiversitätsthema 'Der Stellenwert von Waldrändern und Hecken für die Artenvielfalt.'

Und wie bei allen Themen nachhaltiger Entwicklung lautet die entscheidende Frage: Wie kommen wir vom Wissen ins Handeln? bzw. Was kann ich, können wir tun?

Allen Referent*Innen und Veranstaltungspartnern einen herzlichen Dank für ihre Mitwirkung und ihre Unterstützung.

Weitere Veranstaltungen 2023:

14./15. April bis 16./17. Juni 2023:

Lehrgang blühende Landschaft in 5 Modulen

Werden Sie Botschafter*In für ein blütenreiches Vorarlberg! www.inatura.at

Do 20. April 2023, 19.00 - 21.00 Uhr; FHV Aula Achstraße, 6850 Dornbirn

Empfang zum Internationalen Tag der Mutter Erde 2023, www.fhvat.veranstaltungen

Mit einem Vortrag von **Fabian Scheidler** - Die Krise des Lebens auf der Erde ...

Mi 24. Mai 2023, 9:00 bis 17:00 Uhr, Vbg. Landwirtschaftsschulen-BSBZ in Hohenems

11. Konferenz der gentechnikfreien Regionen am Bodensee

Mi 24. Mai 2023, 20.00 Uhr, im Publikumsstudio ORF V, 6850 Dornbirn

Gentechnikgesetze aufweichen? Patente, Koexistenz, Transparenz: Was steht am Spiel?

Mit **Angelika Hilbeck**, ETH Zürich, Eva **Gelinslky**, IG Saatgut u. **Martin Bossard**, Biosuisse

Themenabend LW Verstehen

Do 15. Juni 2023, 20.00 Uhr, im Publikumsstudio, ORF V, 6850 Dornbirn

Vielfalt im Wald – Über Waldränder und Hecken und warum sie so wichtig sind

Mit: Thomas Hübner, ZAMG; Stefan Philipp, Forstabt. Land Vbg. u. Alwin Schönenberger, Naturschutzbund Vbg; dazu gibt es auch Exkursionen an verschiedenen Orten

Details, weitere Termine sowie die **Dokumentationen** aller bisherigen Veranstaltungen finden Sie unter www.bodenseeakademie.at und www.gentechnikfreie-bodenseeregion.org

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

Gut für mich, gut für das Land, gut für die Erde **Gesundes und regionales Gemeinschaftsessen in Vorarlberg** **Entwicklungen, Erfahrungen, Anregungen**

In den letzten 10 Jahren sind an vielen Orten starke Initiativen in diesem Thema entstanden – in Unternehmen, Schulen und Kindergärten, Krankenhäusern, Sozialzentren usw. Es zeigt sich aber auch, dass es gar nicht so leicht ist, landesweit gesunde Gemeinschaftsmahlzeiten mit Produkten aus regionaler Herkunft zu leistbaren Preisen anzubieten und über Jahre hinweg weiter zu entwickeln.

Dabei gibt es so viele Argumente die dafür sprechen: die Stärkung der heimischen Landwirtschaft und der regionalen Wertschöpfungskreisläufe, der Beitrag zu Klima + Biodiversität sowie zur Entwicklung der Ernährungs- und Sozialkompetenz – vor allem in Schulen, Kindergarten und Familien.

Zusammen mit den eingeladenen Expertinnen und dem werten Publikum wollen wir den Blick auf die Entwicklung der letzten Jahre richten und miteinander überlegen, wie gutes, gesundes und leistbares Gemeinschaftsessen aus regionaler Herkunft in Vorarlberg zu bewerkstelligen ist.

Ablauf

20.00 Begrüßung **Ines Hergovits-Gasser**, ORF Vorarlberg

Impulsbeiträge von:

Angelika Stöckler - MPH, Ernährungswissenschaftlerin, Lauterach

Kurt Fischer, Bgm. Lustenau

Martin Stöckler, GF Ländle Gastronomie

Vera Kasperek-Koschatko, PI Vorarlberg am Teller, Land Vorarlberg.

Katharina Wiesflecker; LR für Soziales, Frauen, Pflege, ... Land Vorarlberg.

Mirabai Aberer, Projektmanagement BIO AUSTRIA Vorarlberg.

Bettina Beer, Fa. Heron, Dornbirn

21.00 Gespräch mit den Referenten und geladenen Gästen

Andrea Schwarzmann, Landesbäuerin u. Vizepräsidentin LK Vbg **Daniela Vogel** u. **Florian Kresser**, Aquamühle; **Gerhard Nachbaur**, Sozialzentrum Vorderland; **Jürgen Meusburger**,

Gemüsebauer, Koblach; **Silke Gerer**, Lehrerin, Mittelschule Höchst; **Margot Kernbichler**,

FBL Schülerbetreuung, Kinderbetreuung Vorarlberg und **Birgit Höfer**, aks Gesundheitsbil-

dung u. GF ARGE Küchenleitung; **N.N.** Bildungsdirektion Vorarlberg

Moderation: **Ines Hergovits-Gasser** und **Ernst Schwald**

Eintritt frei!

Anmeldung erforderlich unter: ORF V, T 05572/301 oder karten.vbg@orf.at

Der Vortrag wird im ORF Radio Vbg.live übertragen. Die gesamte Veranstaltung gibt es dann zum Nachhören unter: www.bodenseeakademie.at