



22

EINLADUNG

Der 29. Welternährungstag
am **16. Oktober 2008**

steht an der Fachschule für
Hauswirtschaft Haslach unter dem Motto

„Genuss ohne Klimaverdruss -
alternative Eiweißquellen“



22

EINLADUNG

Der 29. Welternährungstag
am **16. Oktober 2008**

steht an der Fachschule für
Hauswirtschaft Haslach unter dem Motto

„Genuss ohne Klimaverdruss -
alternative Eiweißquellen“

8.30 - 12.30 Uhr
Anmeldung

Kochkurs : „Azuki trifft Amaranth“ bringt Sie auf den Geschmack von Getreide und Hülsenfrüchten; 10, 00€ Gebühr + Materialspesen
Referentin: Ernährungswissenschaftlerin Petra Heschgl

9.00 - 10.30 Uhr

„Unser täglich Brot“ ein Film von Nikolaus Geyrhalter

Kommentarlos verschafft uns dieser Film einen Blick in die Welt der industriellen Nahrungsmittelproduktion und der High-Tech-Landwirtschaft und regt uns gleichzeitig zum Nachdenken über den gegenwärtigen Stand unserer Zivilisation an.
Anschließend Diskussion mit Fachlehrerin M. Gögele und Ernährungstherapeutin M. Ochsenreiter

15.00 - 17.00 Uhr
Anmeldung erwünscht

Kinderkochkurs: „Kinder kochen für eine bessere Welt“ anschließende Verkostung mit den Eltern; Materialspesen
Referentinnen: Melanie Trafojer und Sylvia Stauder

Eltern haben inzwischen die Möglichkeit folgende Veranstaltung zu besuchen:

15.00 - 16.30 Uhr

„We feed the world“ ein Film von Erwin Wagenhofer

Dieser Film gibt in eindrucksvollen Bildern Einblick in die Produktion unserer Lebensmittel sowie erste Antworten auf die Frage, was der Hunger auf der Welt mit uns zu tun hat.
Anschließend Diskussion mit M. Gögele und M. Ochsenreiter

18.00 - 19.30 Uhr

Vortrag „Genuss ohne Klimaverdruss - alternative Eiweißquellen“
Referentinnen: Mag. Petra Heschgl und M. Ochsenreiter
anschließend Diskussion

Durchgehend von 9.00 - 20.00 Uhr

Ausstellung und Informationen zu alternativen Eiweißquellen
Sortenraritäten werden von der Bäuerin Martha Lochmann zur Verfügung gestellt

Wettbewerb

Passend zum Thema startet die Fachschule einen Rezepte-Wettbewerb
Genauere Informationen erhalten Sie vor Ort

Informationen und Anmeldung:

Fachschule für Hauswirtschaft Haslach
Claudia-Augusta-Str. 19/D - 39100 Bozen
Tel. 0471 28 52 34
fs.haslach@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it

8.30 - 12.30 Uhr
Anmeldung

Kochkurs : „Azuki trifft Amaranth“ bringt Sie auf den Geschmack von Getreide und Hülsenfrüchten; 10, 00€ Gebühr + Materialspesen
Referentin: Ernährungswissenschaftlerin Petra Heschgl

9.00 - 10.30 Uhr

„Unser täglich Brot“ ein Film von Nikolaus Geyrhalter

Kommentarlos verschafft uns dieser Film einen Blick in die Welt der industriellen Nahrungsmittelproduktion und der High-Tech-Landwirtschaft und regt uns gleichzeitig zum Nachdenken über den gegenwärtigen Stand unserer Zivilisation an.
Anschließend Diskussion mit Fachlehrerin M. Gögele und Ernährungstherapeutin M. Ochsenreiter

15.00 - 17.00 Uhr
Anmeldung erwünscht

Kinderkochkurs: „Kinder kochen für eine bessere Welt“ anschließende Verkostung mit den Eltern; Materialspesen
Referentinnen: Melanie Trafojer und Sylvia Stauder

Eltern haben inzwischen die Möglichkeit folgende Veranstaltung zu besuchen:

15.00 - 16.30 Uhr

„We feed the world“ ein Film von Erwin Wagenhofer

Dieser Film gibt in eindrucksvollen Bildern Einblick in die Produktion unserer Lebensmittel sowie erste Antworten auf die Frage, was der Hunger auf der Welt mit uns zu tun hat.
Anschließend Diskussion mit M. Gögele und M. Ochsenreiter

18.00 - 19.30 Uhr

Vortrag „Genuss ohne Klimaverdruss - alternative Eiweißquellen“
Referentinnen: Mag. Petra Heschgl und M. Ochsenreiter
anschließend Diskussion

Durchgehend von 9.00 - 20.00 Uhr

Ausstellung und Informationen zu alternativen Eiweißquellen
Sortenraritäten werden von der Bäuerin Martha Lochmann zur Verfügung gestellt

Wettbewerb

Passend zum Thema startet die Fachschule einen Rezepte-Wettbewerb
Genauere Informationen erhalten Sie vor Ort

Informationen und Anmeldung:

Fachschule für Hauswirtschaft Haslach
Claudia-Augusta-Str. 19/D - 39100 Bozen
Tel. 0471 28 52 34
fs.haslach@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it