

## WORKSHOPREIHE FÜR PÄDAGOG\*INNEN

### WORKSHOPTHEMA 2

# „EIN BLICK AUF DEN KLIMATELLER: NACHHALTIGKEIT IN DER KÜCHE“

<b>Termin</b>	<b>07.11.2022, 08.30 bis 17.30 Uhr</b> Anmeldung bis 03.11.2022 per Anmeldeformular postalisch oder elektronisch. Weitere Informationen zur Workshop Reihe finden Sie online unter <a href="http://www.lebensmittelwissen.at">www.lebensmittelwissen.at</a>
<b>Seminarort</b>	<b>Kleine Stadtfarm</b> , Gemeinschaftshof Naufahrtweg 14, 1220 Wien
<b>Zielgruppe</b>	Pädagog*innen der Tourismusschulen, Sekundarstufe I und II, Lehramtsstudent*innen
<b>Leitung</b>	<b>Ing.<sup>in</sup> Petra Markolin BA</b> Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Zentrum für Weiterbildung und Drittmittelprojekte   ERP, Angermayergasse 1, 1130 Wien
<b>Referent*innen</b>	<b>OR Mag. Georg Frisch</b> HLO für Ernährung und Lebensmitteltechnologie BMLV / Heereslogistikschule, Institut Wirtschaftsdienst, Breitenseer Straße 61, 1140 WIEN, Universitätslektor, Institut für Ernährungswissenschaften der Universität Wien, Fachbereich Gemeinschaftsverpflegung  <b>Ing.<sup>in</sup> Mag.<sup>a</sup> Johanna Michenthaler BEd.</b> Dozentin am Institut für Didaktik, Schulentwicklung, Grüne Pädagogik und Qualitätsentwicklung Lehre Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Angermayergasse 1, 1130 Wien  <b>Nikolai Ritter</b> , Kleine Stadtfarm, Gemeinschaftshof
<b>Ziel / Inhalt</b>	In diesem Workshop bilden die 5 Dimensionen der nachhaltigen Ernährung das zentrale Thema. Es werden Begrifflichkeiten wie zum Beispiel „Region/Regionalität“ im Kontext Lebensmittel dargestellt und der Frage nachgegangen „was ist nachhaltige Ernährung oder kulinarische Nachhaltigkeit?“. Im Zuge dessen wird die Frage „woher kommen unsere Lebensmittel?“ diskutiert. Im Zuge einer Betriebsbesichtigung eines landwirtschaftlichen Betriebes, gelingt ein Blick hinter die Kulissen nachhaltiger Lebensmittelproduktion in Österreich.  Es erfolgt eine Betrachtung von biologischer und konventioneller Lebensmittelproduktion sowie Lebensmittelproduktionsstandards von Österreich und

Nachbarländern.

Im Weiteren praktischen Teil des Workshops wird ethisches Lernen im Unterricht ebenso beleuchtet wie „storytelling im Kontext Lebensmittel“ um davon einen Mehrwert für Tourismus und Gastronomie ziehen zu können.

*Inhaltspunkte:*

- 5 Dimensionen der nachhaltigen Ernährung
- kulinarische Regionalität und Biodiversität in der Gastronomie
- bio & konventionelle Lebensmittelherstellung
- Sichtbarmachung der Nachhaltigkeit/Regionalität in der Gastronomie-storytelling im Kontext Lebensmittel
- Lebensmittelver(sch)wendung in der Gastronomie („Leaf to Root“/„nose to tail“): restlos nachhaltig - geht das?
- Wie werden Konsumententscheidungen gefällt? Kennenlernen von Lernmaterial und Lernumgebungen

## Verpflegung

Am Seminarort besteht die Möglichkeit ein regionales Mittagessen zu konsumieren.

*Geringfügige Programmänderungen vorbehalten!*

## PROGRAMM

**MONTAG, 07.11.2022**

08.15 Uhr

\*\*\* Eintreffen \*\*\*

08.30 Uhr

**PETRA MARKOLIN**

**Eröffnung und Begrüßung**

08.40 Uhr

**GEORG FRISCH**

Gehen sie mit mir der spannenden Frage nach, wie ein **klimagerechtes Speisenangebot in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Grundlagen praktisch umgesetzt** werden kann. Diskutieren sie mit mir welche Herausforderungen zu meistern sein werden und welche Chancen sich eröffnen können. Im Kontext folgender Themenbereiche:

- 5 Dimensionen einer nachhaltigen Ernährung
- kulinarische Regionalität und Biodiversität in der Gastronomie
- biologische & konventionelle Lebensmittelherstellung

- Sichtbarmachung von Nachhaltigkeit in der Gastronomie - storytelling im Kontext Lebensmittel
- Lebensmittelver(sch)wendung in der Gastronomie („Leaf to Root“/„nose to tail“): restlos nachhaltig - geht das?

10.45 Uhr

\*\*\*Vormittagspause\*\*\*

11.00 Uhr

**GEORG FRISCH**

**weitere Vertiefung und Diskussion der ggst. Themen**

13.00 Uhr

\*\*\*Mittagspause\*\*\*

13.55 Uhr

**NIKOLAI RITTER**

interdisziplinäre **Besichtigung der kleinen StadtFarm**

**Betriebsbesichtigung eines nachhaltig produzierenden landwirtschaftlichen Betriebes: Kleine Stadtfarm, Gemeinschaftshof Wien**

15.30 Uhr

\*\*\* Nachmittagspause \*\*\*

15.45 Uhr

**JOHANNA MICHENTHALER**

**Ein Blick über den Tellerrand – unser Essen, unsere Region, unsere Zukunft**

Kennenlernen eines Lernmoduls für regionale Ernährung und Besuch des Areals des WeltTellerFelds.

17.30 Uhr

\*\*\*Ende des Workshops\*\*\*

*Geringfügige Programmänderungen vorbehalten!*