

WORKSHOP 1: „FOOD-TRENDS: WIEVIEL TREND GEHÖRT AUF DEN TELLER?“

Termin	Freitag, 11.11.2022, 08.30 bis 17.30 Uhr
Seminarort	Ölmühle Fandler GmbH, Prätis, 8225 Sonnhofen
Referent*innen	Veronika Gollner, BEd MSc, Land schafft Leben Ing.ⁱⁿ Mag.^a Johanna Michenthaler BEd. Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Ernährungstrends gestern-heute-morgen• globale Ernährungstrends im regionalen setting („superfood“ aus Österreich)• Auswirkungen von Ernährungstrends auf das Essverhalten sowie Beweggründe und Absichten einen Ernährungstrend mitzumachen• Ernährungstrends nach Corona - Auswirkungen sowohl auf die Produzent*innen als auch die Konsument*innen• Betriebsbesichtigung eines ölproduzierenden landwirtschaftlichen Betriebes in Österreich

WORKSHOP 2: „EIN BLICK AUF DEN KLIMATELLER“

Termin	Montag, 07.11.2022, 08.30 bis 17.30 Uhr
Seminarort	Kleine StadtFarm, Naufahrtweg 14, 1220 Wien
Referent*innen	OR Mag. Georg Frisch HLO für Ernährung und Lebensmitteltechnologie Ing.ⁱⁿ Mag.^a Johanna Michenthaler BEd. Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• 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? Sach- und Werturteile im Unterricht
Zielgruppe	Pädagog*innen, Lehramtsstudent*innen und Interessierte
Anmeldung	Anmeldung bis 03.11.2022 via E-Mail oder per Anmeldeformular postalisch oder elektronisch, petra.markolin@haup.ac.at
Unkostenbeitrag	Je Workshop EUR 20,00