

95448 Bayreuth

LBV- UIZ Lindenhof
Karolinenreuther Str. 58

Antwort

PLZ / ORT _____

Straße _____

Einrichtung _____

Vorname _____

Name _____

mit
45 Cent
freimachen

Absender:



REFERENTINNEN

Elisabeth Peters: Dipl. Ing. Agraringenieurin, Projektstelle Ökologisch Essen des Bund Naturschutz, KG München berät Großküchen bei der Einführung von Bio-Lebensmitteln
Beate Roth: Dipl. Designerin, Fooddesignerin, betreut die Initiative „Essbares Fichtelgebirge“, u.a. IHK- Zertifizierungslehrgang „Wild-Kräuter-Koch“ für Gastronomen

Achim Taubald: Rechtsanwalt, ist Ausschussmitglied von Slow food Deutschland und Slow food interational und leitet das Convivium Oberfranken. Bewusstester Genuss, regionale Geschmacksvielfalt, Pflege der Esskultur, regionaler Lebensmittelkreisläufe, Transparenz zwischen Produzenten und Konsumenten von Lebensmitteln stehen im Zentrum von Projekten und Aktionen
Vadim Popov VI.: Ernährungsberater, bietet freiberuflich Kochseminare über Länder und Leute als kulinarisch- kulturelle Entdeckungsreise an

Thomas Kappauf: Dipl. Biologe, Erlebnispädagoge (ZQ alpin), Bildungsreferent am UIZ Lindenhof, Bayreuth leitet u.a. innovative Projekte mit Migranten und bildungsfernen Schichten

Seminarleitung: Nick Fritsch (FÖJ- Referat der JBN) und Thomas Kappauf, Mitglieder des Kernteams Marketing

ORGANISATORISCHES

Veranstalter LBV- Umweltstation Lindenhof, Karolinenreuther Str. 58, 95448 Bayreuth, Tel: 0 921 / 75 94 20 Fax: 0 921/ 7 59 42 22, E-Mail: t-kappauf@lbv.de



• Bitte bringen Sie ein kurzes Handout (1 Din A4 – Seite) über ihr bestes / geplantes Ernährungsprojekt mit.

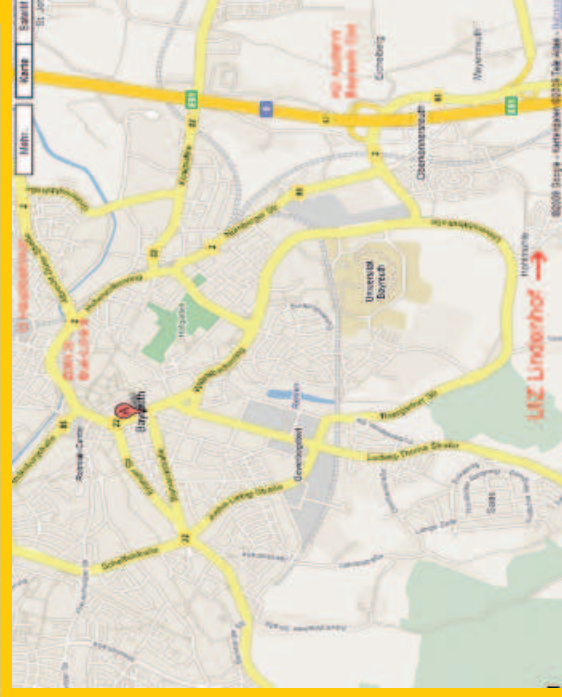
Tagungsort LBV- Umweltstation Lindenhof, Karolinenreuther Str. 58, 95448 Bayreuth, Tel: 0 921 / 75 94 20 Fax: 0 921/ 7 59 42 22, www.lbv-lindenhof.de. Vom Bahnhof zur ZOH: Buslinie 306 (Haltestelle L) bis Endstation Hohlmühle. Per Autor: A9 Ausfahrt Bayreuth Süd, Links auf Universitätsstr entlang, nach 500m links abbiegen auf Karolinenreuther Str.

Übernachtung Im Hotel Lohmühle, Badstraße 37 sind Einzelzimmer bis 20.02.2012 vorgemerkt (Stichwort Milieuworkshop Lindenhof). Bitte buchen Sie in Eigenregie möglichst bald ihr Zimmer (Einzelzimmer 61 €, Doppelzimmer 98,50 €), Tel: 0 921 / 5 30 60, www.hotel-lohmuehle.de

Kosten Die Seminarkosten incl. Kochwerkstätten und Materialien belaufen sich auf 90 €. Für Mittagessen und Kaffee / Kuchen werden vor Ort 25 € in bar erhoben. Die Kosten für Übernachtung/Frühstück, Abendessen (im Hotel Lohmühle) tragen Sie selbst. Überweisen Sie die Seminargebühren auf das Konto vom LBV-UIZ Lindenhof, Kto-Nr. 9003971, Sparkasse Bayreuth BLZ 77350110, Stichwort: Milieu-W5



gefördert durch
Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Gesundheit



Marketing qualifiziert

15
BAUSTEIN



WORKSHOP

„Milieugerichte“ – nachhaltige Ernährung in milieuspezifischen Geschmacksrichtungen

20. bis 21. März 2012
Im LBV-Umweltschutz-Informationszentrum
Lindenhof, Bayreuth



Landesbund
für Vogelschutz
in Bayern e.V.



zur Bildung für nachhaltige Entwicklung



Die Geschmäcker sind verschieden – vor allem für unterschiedliche gesellschaftliche Milieus mit unterschiedlichen Konsumverhalten, Eßgewohnheiten, Lebensstilen und Wertvorstellungen. Wie kann ich kundenorientiert bestimmte Milieus für eine gesunde und umweltbewusste Ernährung gewinnen? Wie mache ich eine nachhaltige Ernährung mit Genuss, Lebenslust statt Konsumverzicht schmackhaft? Passend zur Ernährungskampagne „Gscheit essen- mit Genuss und Verantwortung“ lernen Sie nicht nur innovative“ best-practice – Beispiele kennen, sondern werfen auch ein Blick über den Tellerrand, auf künftige Kooperationspartner und Ideen für ihr eigenes Ernährungsprojekt. Auflockerndes „Highlight“ sind zwei Kochwerkstätten, die auf pfiffige Weise den Transfer für die Milieus „Etablierte, Moderne Performer, Postmaterielle“ sowie für bildungsferne Milieus erlebbar werden lassen.

Grundkenntnisse über Sinus Milieus werden vorausgesetzt. Siehe auch im internen Bereich von www.Umweltbildung.bayern.de die Materialien des Milieuevents 2009 (Baustein 8)

PROGRAMM

Dienstag, 20. März 2012

- bis 10:00 Uhr: Anreise, Check-in im Hotel
- 10:30 – 11:00 Uhr: **„Aperitiv“**: Ankunft , Verkostung von selbstgemachten Hollerlekt
- 11:00 – 11:30 Uhr: Begrüßung, Einführung und Vorstellungsrunde
- 11:30 – 12:30 Uhr: **„Essgewohnheiten“**: Einstellungen verschiedener Sinus - Milieus zur nachhaltigen Ernährung Thomas Kappauf, UJZ Lindenhof
- 12:30 – 13:30 Uhr: **„Es ist angerichtet“** - Mittagessen
- 14:00 – 14:30 Uhr: **„Rezeptetausch“** Austausch über eigene Ernährungsprojekte (World – Cafe I)
- 14:30 – 16:00 Uhr: **„Genessen erlaubt – Geschmack überzeugt“**
I. **„Auf den Geschmack bringen“**
Ökologische Lebensmittel für Großküchen und Außer-Haus-Verpflegung
Elisabeth Peters, Projektstelle Ökologisch Essen des Bund Naturschutz, KG München
- 15:15 – 15:45 Uhr: **„Koffein / Teein- und Kalorienschub“** (Kaffeepause)
- 15:45 – 16:30 Uhr: II. **„Genussverstärker statt Geschmacksverstärker“**
Bewusst nachhaltig genießen : Strategien, Networking und Praxisbeispiele:
Achim Taubald, Slow Food Convivium Oberfranken
- 16:30 – 18:00 Uhr: **„In den Kochtopf geschaut - innovative Rezepte und Kniffe“**
Praxisbeispiele
I. **Ernährungsprojekte mit bildungsfernen Schichten**
Thomas Kappauf, UJZ Lindenhof
II. **Essbares Fichtelgebirge – Feinkost aus der Natur vor Ort, Foodstyling und Kräuterküche** Beate Roth, Fooddesignerin
- 18:00 – 18:30 Uhr: **„Kreativküche“**
World – Cafe II **Workshops zu neuen / geplanten Ernährungsprojekten**
Abendessen mit Erfahrungsaustausch (Hotel Lohmühle)

Mittwoch, 21. März 2012

- 9:00 – 12:30 Uhr: Kochwerkstätten mit Mittagessen
I. **„Weltbürgerküche a la Franz Liszt“** Vadim Popov VI.
II. **„Naturküche und einfache Grundrezepte“** – flexibel, ökologisch, günstig, regional
Thomas Kappauf
- 13:00 – 13:30 Uhr: Austausch über Kochwerkstätten,
- 13:30 – 14:30 Uhr: **„Dämpferl mit Gärprobe“**
Kleingruppenarbeit zur Ausarbeitung von Ideen aus World Cafe II
Präsentation der Ergebnisse
Digestif
Fragen, Diskussion
- 15:00 – 15:30 Uhr: **„Koffein / Teein- und Kalorienschub“** (Kaffeepause)
- 15:30 – 16:00 Uhr: Reflexion und Ausblick

15 BAUSTEIN

Hiermit melde ich mich verbindlich zum Workshop

„Milieugerichte“ – nachhaltige Ernährung in milieuspezifischen Geschmacksrichtungen an!

Name:

Einrichtung:

Anschrift:

Telefon: E-Mail:

Wir sind Dachmarkenträger ja nein

wir sind noch kein Dachmarkenträger und wünschen Infos zur Einarbeitung in die Sinus-Milieus

(Materialien für DM-Träger unter www.umweltbildung.bayern.de, interner Bereich, Qualifizierungsbaustein 8 (2009)

Ich bringe ein Handout (1 Seite) über ein erfolgreiches / geplantes Ernährungsprojekt mit

Ich habe im Hotel Lohmühle (Tel: 0 921/5 30 60) ein Einzelzimmer Doppelzimmer gebucht

Ich wünsche Unterstützung bei der Suche nach Übernachtungsmöglichkeiten

Datum:

Unterschrift:

ANMELDUNG

Per Fax an 0 921 / 7 59 42 22

```
ERROR: undefined  
OFFENDING COMMAND: get
```

```
STACK:
```

```
/0  
-dictionary-  
1
```