ANSTÄNDIG ESSEN

Symposium

Bad Hofgastein

28./29. März 2014



KINDER

Willkommen!

Das Symposium „Anständig essen“ behandelt Themen der Ernährung als gesellschaftliches Phänomen. Es kommen Wissenschaftler und Praktiker zu Wort, die den Gegenstand Ernährung kritisch und gründlich beleuchten.

Das Symposium hinterfragt, kritisiert und klärt auf. Es wendet sich gleichermaßen an ein Fachpublikum wie interessierte Laien. Die Themen werden so gesetzt, dass sie Impulse sowohl für die Region als auch darüber hinaus geben können.

Das Symposium als theoretische Veranstaltung wird flankiert von praktischen Events an ausgewählten Orten. Kopf und Sinne ergänzen einander.



KINDER

WIE WIR IN ZUKUNFT ESSEN

(oder vor der Industrie kapitulieren)?

Micky Maus-Teller, Fischstäbchen, Chicken Nuggets: Sind wir mit der Ernährung unser Kinder auf einem komplett falschen Dampfer?

Immer weniger Familien finden die Zeit, täglich für ihre Kinder zu kochen. Die Folge: Kinder gewöhnen sich an die Geschmäcker, die ihnen die Nahrungsmittelindustrie als attraktiv verkauft.

Fast Food und Tiefkühlkost werden zur Gewohnheit, Obst und Gemüse zur Ausnahme. Sarah Wiener und Jamie Oliver haben mit aufsehenerregenden Versuchsreihen nachgewiesen, dass viele Kinder nicht einmal den Unterschied zwischen einem Apfel und einer Tomate kennen.

Schulen und Kindergärten tun nichts, um das Dilemma zu lösen. Was den Kindern in Ganztagsschulen serviert wird, spottet jeder Beschreibung. Engagierte Initiativen von Eltern werden nicht unterstützt, sondern abgewürgt.

Die Folgen sind fatal: Übergewicht und Fettleibigkeit bei Kindern nimmt zu. Bei bildungsfernen Schichten ist das Problem überdimensional groß.

„Anständig Essen“ engagiert sich für eine bessere Ernährung und die Sensibilisierung unserer Kinder für gutes und gesundes Essen.



BARBARA VAN MELLE

war 25 Jahre für den ORF als Journalistin und Moderatorin tätig. Sie präsentierte und gestaltete Sendungen und Beiträge für Ö1, Radio Wien, „Wien Heute“, „Zeit im Bild“, „Wissen aktuell“, „Wissen Spezial“, „Thema“ und „Schöner leben“.

Neben ihrer journalistischen Tätigkeit engagiert sich Barbara van Melle vielfältig in der Gesellschaftspolitik, u.a. für „Connecting people“, eine Initiative für minderjährige, unbegleitete Flüchtlinge, als Jurymitglied der „SozialMarie“, die jährlich soziale Innovationen auszeichnet oder als Botschafterin des Kinderhospizes „Sterntalerhof“.

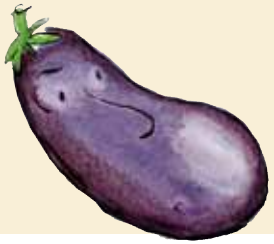
Seit 2006 ist sie Obfrau des Slow Food Convivium Wien und setzt sich seither auf vielfältige Weise für gute, gesunde, faire Ernährung ein. Sie ist Mitbegründerin der österreichischen „Arche des Geschmacks“ einem internationalen Slow Food Projekt zum Schutz der Biodiversität und Sortenvielfalt, war Vorstandsmitglied der „Arche Noah“, organisierte Kinderkochkurse und einen Schulgarten an der Volkschule Meissnergasse in Wien. Bei „Anständig essen“ berichtet Barbara van Melle von ihren Erfahrungen, die sie bei ihren Versuchen, Schulernährung zu verbessern, gesammelt hat. Sie ist Mutter von vier Kindern und leidenschaftliche Köchin.





„Die Bildung unserer Kinder umfasst heute Fächer wie Mathematik, Fremdsprachen und Musik. Ernährung, Einblick in die Herstellung von Lebensmitteln, Kochen und Geschmack werden allerdings sträflich vernachlässigt.

Doch genau hier muss angesetzt werden – denn um sich wirklich gut zu ernähren, muss man wissen, was man isst und wie man kocht. Davon bin ich als Slow Food Aktivistin und Mutter von vier Kindern zutiefst überzeugt.“ **BARBARA VAN MELLE**



HANS-ULRICH GRIMM

arbeitete viele Jahre als Redakteur für das Nachrichtenmagazin „Der Spiegel“ und beschäftigt sich vor allem mit den Praktiken der Nahrungsmittelindustrie. In seinem neuen Buch „Garantiert gesundheitsgefährdend: Wie uns die Zuckermafia krank macht“ schreibt Grimm, der bereits bei der ersten Ausgabe von „Anständig Essen“ in Bad Hofgastein zu Gast war, über die Praktiken der Lebensmittelindustrie und wie sie uns – und vor allem unseren Kindern – „die Volksdroge Zucker“ schmackhaft macht.

Grimm ist als führender Kritiker der Nahrungsmittelindustrie darauf bedacht, die Rolle des Verbrauchers im Netzwerk der Unternehmen darzustellen. Er kritisiert die Verschleierungstaktik der Industrie („Die Suppe lügt“) genauso wie den manchmal naiven Traum vom natürlichen Essen („Der Bio-Bluff. Der schöne Traum vom natürlichen Essen“) oder die paradoxen Auswirkungen von Funktionsnahrung („Vom Verzehr wird abgeraten: Wie uns die Industrie mit Gesundheitsnahrung krank macht“).

Um seine Recherchen zu intensivieren, gründete Grimm die „Dr. Watson Der Food Detektiv GmbH“ und betreibt die gleichnamige Website „fooddetektiv“, die unter anderem eine freie Datenbank zur Bewertung von Lebensmittelzusatzstoffen anbietet.

www.food-detektiv.de



„Suchtstoff Zucker: Forschungen zeigen, dass schon Kinder auf Abhängigkeit programmiert werden, oft bereits im Mutterleib. Viele essen Zucker, ohne es zu wollen, versteckt als Konservierungsstoff in Industrienahrung. Die Lawine rollt.“

HANS-ULRICH GRIMM





HANNI RÜTZLER

Als Pionierin der Ernährungswissenschaft, als Beraterin und Forscherin mit ihrem multidisziplinären Zugang zu Fragen des Ess- und Trinkverhaltens, hat sich die Vorarlbergerin Hanni Rützler nicht erst seit ihrer legendären Verkostung des ersten In-Vitro-Burgers in London weit über den deutschsprachigen Raum hinaus einen Namen gemacht.

Als erfolgreiche Autorin zahlreicher Bücher und Studien, als Referentin auf Tagungen und Kongressen, als erfahrene Leiterin von Workshops wird sie vor allem wegen ihrer Qualitäten als Vermittlerin zwischen Theorie und Praxis sehr geschätzt. Sie kennt die unterschiedlichen „Logiken" von Gastronomie und Landwirtschaft, von Gesundheitspolitik und Lebensmittelindustrie, von Ernährungswissenschaft und Konsumenten profund und weiß sie zu vermitteln.

Rützler ist Autorin des Buches „Kinder lernen essen" und erarbeitete gemeinsam mit dem dänischen Familientherapeuten Jesper Juul das Konzept „Mahlzeit. Gemeinsam essen tut Familien gut". In Bad Hofgastein spricht sie über „Kinder lernen essen". Was Physiologie, Psychologie und Soziologie für den Entwicklungsweg beitragen.

www.futurefoodstudio.at



„Für viele Kinder hat Essen keinen höheren Stellenwert als ein x-beliebiges Nonfood Produkt. Es fehlt an geeigneten Ansätzen und Programmen, die Familien befähigen, ihre tägliche Ernährung wieder selbst in die Hand zu nehmen."

HANNI RÜTZLER

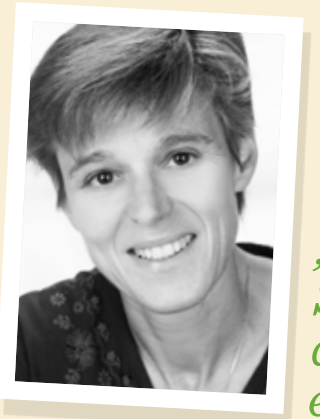


ROMANA FERTL

Als Lebensmitteltechnologin war Romana Fertl in einem internationalen Konzern für die Qualitätssicherung, das Labor, den Aufbau und die Schulung von Sensorikteams verantwortlich. In der aktiven Jugendarbeit vertiefte sie ihr Interesse an Spiel, Spaß und Naturerlebnissen. Gemeinsam mit ihrem Mann Thomas Irmler machte sie sich selbstständig und gründete OpenSense®.

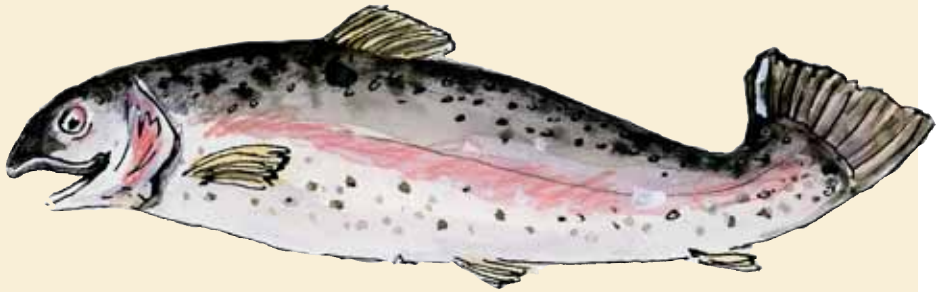
Für „Anständig Essen" hat Romana Fertl in der Zusammenarbeit mit Slow Food den „Parcours der Sinne" konzipiert, der am 28. und 29.3. im Kursaal Bad Hofgastein frei zugänglich sein wird. Als Kontrapunkt zu Vorträgen und Diskussionen werden auf sechs Stationen die sinnlichen Empfindungen, Geschmacks- und Geruchssinn des Publikums auf die Probe gestellt:
Mit erstaunlichen Ergebnissen.

www.opensense.at



„Um die Schönheiten der Natur zu entdecken, musst du hingehen."

ROMANA FERTL



CHRISTIAN SEILER

ist Journalist, Autor und Kolumnist. Er war langjähriger Chefredakteur von „Profil“ und „Du“ und arbeitet derzeit für Zeitschriften in Deutschland, der Schweiz und Österreich.

Seiler beschäftigt sich mit den verschiedensten Aspekten der Ernährung. Gemeinsam mit dem Winzer Roland Velich organisierte er mehrere Symposien zum Thema „Ernährung“, u.a. in Galtür, dem Bregenzerwald und dem Burgenland. Er begründete 2013 die Veranstaltungsreihe „Anständig essen“ in Bad Hofgastein.

In seinem Vortrag fasst Seiler die erschreckende Situation zusammen, in der unsere Kinder heute den Umgang mit Nahrung lernen.

www.christianseiler.com



„Leider überlassen wir die Ernährung unserer Kinder oft anderen, die nicht das Beste für die jungen Menschen im Sinn haben, sondern nur ihre eigenen Interessen = Profite. Dagegen möchte ich mich wehren.“

CHRISTIAN SEILER



SAMSTAG, 29. MÄRZ

Kostbarkeiten im Gasteinertal

ROSWITHA HUBER

Brotstunde

10.00 Uhr, Gastein Alm, Bad Hofgastein

Schlossgasse 1, 5630 Bad Hofgastein
www.gasteinalm.at

Roswitha Huber arbeitete als Lehrerin in Rauris und erlernte dort das Backen von Brot im Holzofen. Sie brachte ihren Schülerinnen und Schülern das Brotbacken bei und eröffnete auf der Kalchkendlalm, die im Familieneigentum steht, die „Schule am Berg". Dort veranstaltet sie Lesungen, Symposien und bäckt mit ihren Gästen Brot. 2009 wurde über sie der Film „Die Eigenbrötlerin" gedreht, der beim Food Film Festival in New York gezeigt wurde. Ihr Buch „Gutes Brot" erschien 2010. In unserer „Brotstunde" gibt Roswitha Huber Einblick in die Welt des Brotbackens und vermittelt praktisch, wie auch zu Hause hervorragendes Brot gebacken werden kann.

BESCHRÄNKTE TEILNEHMERZAHL
Unkostenbeitrag: 15 Euro

RESERVIERUNG UNTER:
anstaendigessen@gastein.com



STEPHAN GRUBER

Käseseminar

13.00, Gastein Alm, Bad Hofgastein

Schlossgasse 1, 5630 Bad Hofgastein
www.gasteinalm.at

Mit seiner Frau Susanne betreibt Stephan Gruber den Käsehandel kaes.at und mehrere Marktstände in Wien und temporär auch in Salzburg. Er hat sich vorwiegend auf Rohmilchkäsesorten spezialisiert und kauft Käse direkt bei kleinen und kleinsten Erzeugern in Österreich und der Schweiz. Die Sorten, die Gruber findet und vertreibt, sind fantastisch. Von höchster Qualität, loten sie aus, was an Käsegenuss in Österreich möglich ist, wenn sich beste Rohprodukte und sorgfältiges Handwerk treffen.

Für die Teilnehmer an seinem Käseseminar zeigt und verkostet Gruber seine besten Beispiele, berichtet über die Voraussetzungen und beantwortet die Fragen der Teilnehmer.

BESCHRÄNKTE TEILNEHMERZAHL
Unkostenbeitrag: 15 Euro

RESERVIERUNG UNTER
anstaendigessen@gastein.com

TREFFPUNKT FÜR TAXITRANSFER
9.45 Uhr, Tourismusverband Bad Hofgastein, Tauernplatz 1

SEPP SCHELLHORN

Kindermenü

17.00, Gastein Alm, Bad Hofgastein

Schlossgasse 1, 5630 Bad Hofgastein
www.gasteinalm.at

Sepp Schellhorn ist Koch, Hotelier und Unternehmer. In seinem Hotel „Der Seehof" in Goldegg hat er die Küche mit großem Erfolg auf rein regionale Zutaten umgestellt. Für „Anständig essen" produziert Schellhorn mit seiner Equipe ein Menü für Kinder und Erwachsene, um vorzuzeigen, wie man genussvoll einen großen Bogen um Kinderschnitzel, Chicken Nuggets und andere Fett-, Salz-, und Zuckerbomben machen kann.

BESONDERES ZUCKERL
Die Lesung von ausgesuchter Kinderliteratur zum Thema Essen & Trinken – oder auch Ausspucken und Davonlaufen.

BESCHRÄNKTE TEILNEHMERZAHL
Menü für Erwachsene 35,00 Euro.
Kinder 17,50 Euro.

RESERVIERUNG UNTER
anstaendigessen@gastein.com



DAS PROGRAMM

Freitag, 28. März Kursaal Bad Hofgastein

10.00–17.00 und **20.00–22.00**
DER PARCOURS DER SINNE
Eine sinnliche Erfahrung von Geschmack,
wie man sie vielleicht noch nie erlebt hat

17.00 Vortragsreihe
CHRISTIAN SEILER
Das Problem, unsere Kinder vernünftig zu ernähren
HANS-ULRICH GRIMM
Wie die Zucker-Mafia uns und unsere Kinder krank macht
HANNI RÜTZLER
Kinder lernen essen
BARBARA VAN MELLE
Der Konflikt von Schule, Ernährung und Politik

Pause

19.00 Podiumsdiskussion
HABEN WIR UNSERE KINDER AUFGEGEBEN?
Teilnehmer: Barbara van Melle, Hans-Ulrich Grimm,
Hanni Rützler, Elisabeth Ruckser, Sepp Schellhorn
Publikumsbeteiligung

IM ANSCHLUSS
ROMANA FERTL/BARBARA VAN MELLE:
DER PARCOURS DER SINNE
Hintergrund und Gebrauchsanweisung

Samstag, 29. März

10.00–18.00 Kursaal Bad Hofgastein
DER PARCOURS DER SINNE

10.00 Gastein Alm
ROSWITHA HUBER: Brotstunde

13.00 Gastein Alm
STEPHAN GRUBER: Käseseminar

17.00 Gastein Alm
SEPP SCHELLHORN: Kindermenü

IMPRESSUM
Veranstalter und Medieninhaber:
Gasteinertal Tourismus GmbH,
Tauernplatz 1, 5630 Bad Hofgastein
Idee & Konzeption:
Christian Seiler, CSV GmbH
Gestaltung: Erik Turek, buero8
Illustrationen: Alexandra Klobouk,
www.alexandraklobouk.tumblr.com
Druck: Remaprint

Raiffeisenbank Gastein
impulse setzen