



# SCHÄTZE DEINE(R) ZEIT

Erlebnisausstellung mit Marktcharakter



## Gartenkultur in Stadt und Land Verarbeitung und Konservierung der Nahrungsmittel Sozialer und gesellschaftlicher Wert der gemeinsamen Mahlzeit

...sind die drei Themen, die uns durch diesen Nachmittag begleiten. An verschiedenen Tischen und Stationen werden eine Fülle an verschiedenen Initiativen und Möglichkeiten aufgezeigt. Informationen rund um unsere Nahrungsmittel, vom Samen bis hin zum Tisch und somit zum Mund, sowie Ausstellungen und interaktive Stände laden Groß und Klein ein, an diesem Marktplatz zu verweilen.

Wir greifen das Thema der EXPO in Mailand „Den Planeten ernähren, Energie für das Leben“, welche am 1. Mai die Türen öffnet, auf und stellen den Bezug zu Südtirol her.

### Programm

<b>Beginn</b>	<b>15.00 Uhr am Parkplatz der FS für Hauswirtschaft und Ernährung</b>
	<b>16.00 Uhr - Begrüßung durch den Landeshauptmann Kompatscher</b>
<b>Gesprächsrunde</b>	<b>18.00 Uhr in der Aula Magna der Fachschule</b>

Die Veranstaltung findet im Rahmen des Projektes „Mahlzeit.Coltiviamo la vita.Deboriada“ statt. Das Projekt wird von der Entwicklungszusammenarbeit des Landes Südtirol im Rahmen der Bewusstseinsbildung und des globalen Lernens gefördert ([www.provinz.bz.it/entwicklungszusammenarbeit](http://www.provinz.bz.it/entwicklungszusammenarbeit)).

## Verarbeitung und Konservierung

### Arche des Geschmacks (Slow Food)

Ein Schaufenster in die typisch-traditionelle Lebensmittellandschaft Südtirols, wo jene Produkte Platz finden, die nicht in Vergessenheit geraten sollten, da sie unsere Esskultur prägen und als Besonderheit gelten.

### Ein etwas anderer Fleischkonsum... (Bio\*Beef)

Was steckt dahinter und wofür stehen wir

### Fruchtkonservierung (Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt)

Sensorisches Experiment: Fruchtaufstrich – Bewusstes Wahrnehmen von Geschmack. Die Schülerinnen geben außerdem Informationen zum fachgerechten Verarbeiten und Konservieren von Früchten.

### Der Weg vom Korn zum Brot in Südtirol (Pur Südtirol)

Wir zeigen auf unserem Stand den Werdegang vom einzelnen (vor allem von dem in Südtirol angebauten) Korn zum fertig gebackenen Brot auf. Zudem können verschiedenen Getreidesorten in den fertigen Produkten verkostet werden.

### Qualität schmecken (Fachoberschule für Tourismus und Biotechnologie „Marie Curie“)

Verkostung verschiedener Wasser- und Apfelsaft-Qualitäten

### Südtiroler Bäuerinnen.Aus unserer Hand

(Südtiroler Bäuerinnenorganisation)

## Gartenkultur

### Gemüse in Kisten – Umsetzung von Urban Gardening (UPAD)

Kästen und Kisten werden zu Gemüsebeeten umgestaltet und mit alten Samenvariationen gefüllt. Beispiele zum Nachmachen – auf dem eigenen Balkon, im Garten, auf der Terrasse.

### Heilkräuter und grüne Smoothies

(Sozialgenossenschaft Salvia)

### Interkultureller Gemeinschaftsgarten (Donne Nissà)

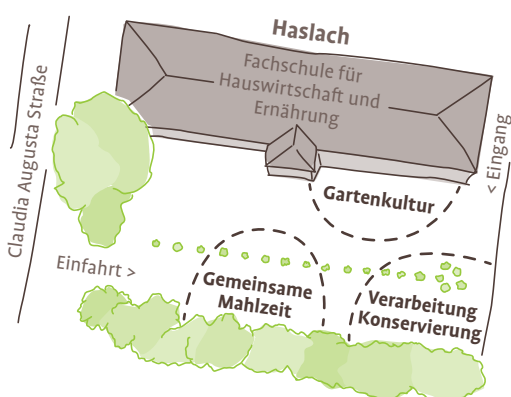
Präsentation des Gemeinschaftsgemüsegartens in Bozen

### Küchenkräuter und Gewürze (Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch)

Sensorisches Riech-Experiment: Küchenkräuter. Außerdem werden Infos über die Pflege und Ernte, das fachgerechte Trocknen und Aufbewahren, sowie die Verwendung in der Küche ausgetauscht.

### Welches Saatgut für meinen Garten - Die Vielfalt samenfester Sorten oder die Einfalt der Hybride? (Sortengarten Südtirol)

Alte Sorten werden präsentiert und Fragen zu Erhaltung, Bedeutung „samenfester“, Hybridsamen und vieles mehr beantwortet. Durch Selektion eigener Gemüsesorten zu mehr Individualität und Eigenständigkeit im eigenen Garten.



## Sozialer und gesellschaftlicher Wert

### Büchertisch zum Thema Biodynamik

(Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Südtirol)

### Essen und Emotionen (Fachstelle für Essstörungen)

Eine gemeinsame Mahlzeit ist mehr als nur ein Sitzen am gemeinsamen Tisch. Die Atmosphäre, die beim Essen entsteht, hat Einfluss auf unsere Beziehung zum Essen. INFES bietet Ideen zur Gestaltung einer genussvollen und erholsamen Mahlzeit.

### Kriegsküche (Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens)

Die Schülerinnen der Fachschule Tisens präsentieren Teile aus Ihrem Projekt der Kriegsküche und lassen sie die Besucherinnen und Besucher eine Speise aus der Zeit des ersten Weltkrieges verkosten. Weiters zeigen Sie einen selbst gedrehten Film zum Thema Essen während dem ersten Weltkrieg.

### Kurzvideo „Familien-Mahlzeit“

(Familienagentur - Autonome Provinz Bozen)  
Gemeinsame Mahlzeiten stärken die Familie!

### Lebensmittelverschwendung (youngCaritas)

Unsere Lebensmittel haben einen langen Weg bis sie in unseren Kühlschränken kommen, verbrauchen Unmengen an Ressourcen und wir werfen sie weg?! youngCaritas informiert über das Thema Lebensmittelverschwendung.

### „Mahlzeit“ in Büchern (Bibliothek Haslach)

Büchertisch zu Gärtnern in der Stadt/auf dem Balkon, Vorrathaltung und Haltbarmachung, Herstellung eigener Köstlichkeiten, Dekorationen, Belletristik zu diesen Themen.

### Mahlzeit in aller Welt (Weltläden und oew)

Essen und liebe Gewohnheiten aus Nah und Fern.

### Performance (Bewegung für Ernährungssouveränität)

### Wir und die Ernährung . Storytelling (Politis)

Eine angenehme Runde und drei Erzähler, welche über das eigene Leben in Bezug auf Gemeinschaftsgärten, Gartenkultur und sozialen Wert der gemeinsamen Mahlzeit reflektieren...

## Gesprächsrunde: „Gemeinsam in die Zukunft“ um 18.00 Uhr

Bei diesem runden Tisch mit Verantwortungsträgern aus den Bereichen Familie, Bildung, Wirtschaft, Wohnbau und Hauswirtschaft werden die aufgegriffenen Themen des Nachmittags zusammengefasst, Impulse zum Nachdenken und Weiterdiskutieren über zukünftige Konzepte und Entwicklungen gegeben, die den Zweck haben, die Lebensqualität und das Wohlbefinden der Menschen in unserem Land zu bewahren und zu stärken.

### Teilnehmer/-innen

<b>Familie</b>	<b>Dr. Stefan Walder</b> - Ressort Familie und Verwaltung, Familienagentur
<b>Bildung</b>	<b>Dr. Peter Höllrigl</b> - Bildungsressort
<b>Soziales und Wohnen</b>	<b>Dr. Heiner Schweigkofler</b> - Wohnbauinstitut
<b>Wirtschaft</b>	<b>Dr. Paul Zandanel</b> - EOS Export Organisation Südtirol
<b>Hauswirtschaft und Ernährung</b>	<b>Dr. Gudrun Ladurner</b> - Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung
	<b>Evi Keifl</b> - Moderation