

**Sonntag 17. November 2013, ab 09:30 Uhr**

Symposiumsbrunch  
unter dem Motto

**„Restkochen“**

„Nachlese“ und Ausklang des  
Herbstsymposiums 2013



**Das Brot das täglich in Wien weggeschmissen  
wird könnte ganz Graz versorgen.**

Unser Umgang mit Lebensmitteln ist lasch geworden. „Kauf drei, zahl zwei und schmeiss eins weg“ ist die Devise vielerorts. Doch es gibt sie noch, jene Menschen, die mit einfachen Resten Gutes zubereiten. Es gibt sie unter den HaubenköchInnen, den Müllrauchern aber besonders auch unter den Hausfrauen/männern!  
Wir rufen dich auf **deinen** Restkochtipp mitzunehmen, vor Ort zu kochen und zu genießen - wobei die „Mentü-zusammenstellung“ dem Zufall überlassen ist.  
Infos und Nachfragen unter 06476/2970

Unterstützt durch:



Slow Food® Lungau



In der Welt des scheinbaren Überflusses wird es immer schwieriger einen sozial und ökologisch verantwortungsvollen Tisch zu decken. Um in der Flut der Produkte zu erkennen wie Lebensmittel erzeugt werden, bedarf es, sich eingehend damit zu befassen. Einfachhalber wird regionale Erzeugung als Allheilmittel gepriesen, aber trifft das immer zu? Und unter welchen Bedingungen kann auch Weiterreisetes mit gutem Gewissen genossen werden? Diese und ähnliche Fragen beleuchtet das **Lungauer Herbstsymposium 2013**.

Das Herbstsymposium wird veranstaltet von der AG „SOL Lungau“, Schule der Nachhaltigkeit und dem Salzburger Bildungswerk St. Margarethen, in Zusammenarbeit mit der Kulturvereinigung Lungau, dem Tourismusverband St. Margarethen, Bio Austria Salzburg und Slow food Lungau.

Förderer:



Veranstaltungsort / Kontaktadresse:

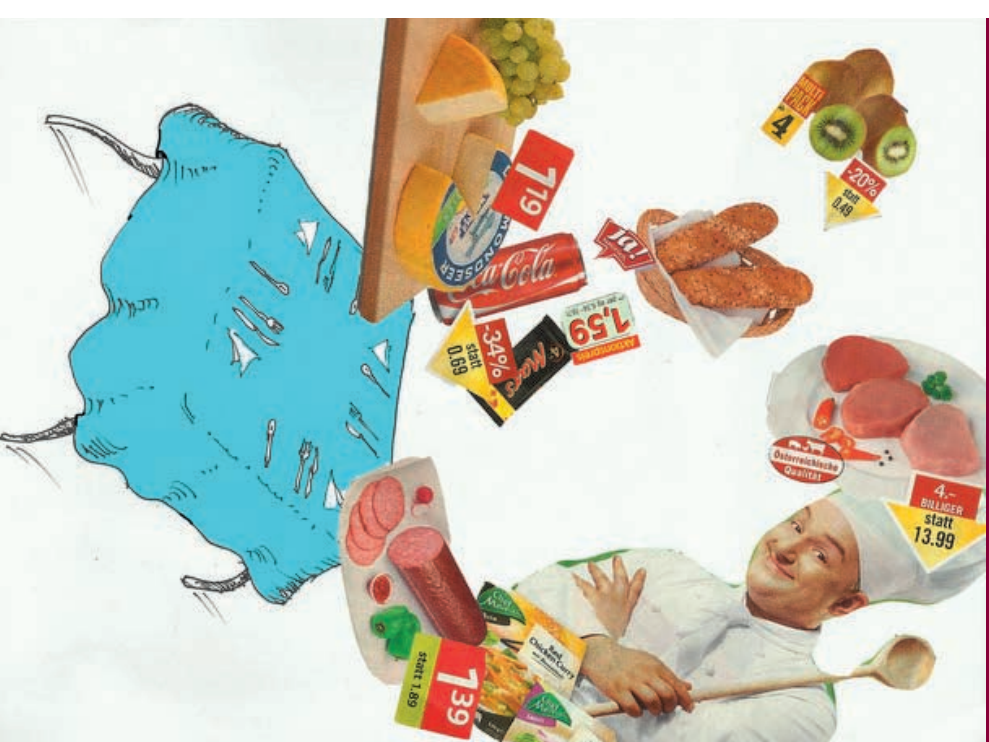
**Biohof Sauschneider**

Peter und Liesi Löcker

5581 St. Margarethen / Lg., Oberbayrdorf 21

Tel. 06476/2970 • lungau@nachhaltig.at

St. Margarethen im Lungau



**Tischlein deck dich?**

Wir essen mindestens 3 x am Tag,  
aber wie entscheiden wir was wir essen?

Herbstsymposion

15. bis 17. November 2013

Biohof Sauschneider

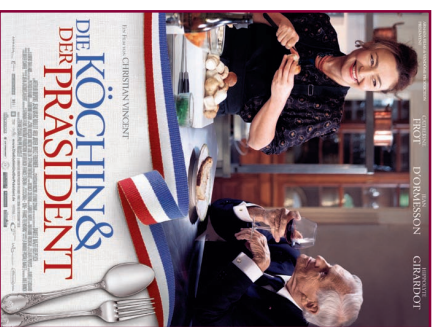
**Freitag 15. November 2013, 19:30 Uhr**

Begrüßung und Vorstellung des Tauschkreises Lungau

## Die Köchin und der Präsident

Ein Film von Christian Vincent

F 2012, Regie: Christian Vincent, 95 Min.



„Die Köchin und der Präsident“ beruht auf der wahren und außergewöhnlichen Geschichte der Leibköchin von François Mitterrand. Regisseur Christian Vincent erzählt warmherzig und amüsant über diese starke Frau und verzückt mit kulinarischen Einblicken in die französische Küche, sowie einen einzigartigen Blick hinter die Kulissen des prachtvollen und majestätischen Elysee-Palastes.

**Samstag 16. November 2013, 13:30 Uhr**

Begrüßung und Eröffnung durch Vzbgm. **Johann Schiefer**

## Regionalwert-AG

Eine wirtschaftlich und sozial-ökologisch erfolgreiche Wertschöpfungskette vom Acker bis auf den Teller. Alternativen und neue Wege in der Beziehung Konsument/Produzent und in der Finanzierung von Projekten.

**Christian Hiß**

## Klimakiller Milch und Fleisch?

Nicht die Kuh, sondern Ihre industrielle Haltungsförmung schädigt die Umwelt: Die Rinderhaltung ist unverzichtbar für die Welternährung: Futtermittelimporte, Massentierhaltung und steigender Fleischkonsum erzeugen neue globale Probleme.

**Dr. med. vet. Anita Idel**

## Hunger im Überfluss

Triebkräfte & nachhaltige Lösungsansätze  
900 Millionen Menschen auf der Erde hungern, während 1,4 Milliarden an Übergewicht leiden. Mehr als die Hälfte der Weltgetreideernte dient nicht der menschlichen Ernährung, sondern für Tierfutter und Spirit. Was sind die Ursachen für diese Entwicklung?

**Dr. Petra C. Braun**

## 18:00 Uhr Abendessen

## 19:30 Uhr Podiumsdiskussion

## Wie decken wir unseren Tisch?

„Brauchst es neue Wege unseren Tisch zu decken?“  
Die ReferentInnen Petra C. Braun, Anita Idel und Christian Hiß diskutieren, wie die nachhaltigen Kriterien von gut, ökologisch und fair für die Zukunft umgesetzt werden können.

**Christian Hiß | Anita Idel | Petra C. Braun**

**Moderation: Gunther Naynar (Slow food Lungau)**

Biologisch verköstigt durch die Lungauer Biohöfe und den Tauschkreis Lungau

**Samstag 16. November 2013**

**Christian Hiß**

Bio-Gärtner und Gründer der Regionalwert-AG in der Region Freiburg



Christian Hiß ermöglicht wertorientiertes Wirtschaften im ländlichen Raum: Er definiert die Beziehung zwischen Stadt und Land neu und macht Bürger zu Akteuren für die Finanzierung nachhaltiger Landwirtschaft. [www.regionalwert-ag.de](http://www.regionalwert-ag.de)

**Dr. med. vet. Anita Idel**

Tierärztin, Mediatorin und Lead-Autorin des Weltagrarrberichts



Projektleiterin und Beraterin in den Bereichen Ökologisierung der Landwirtschaft, Agrobiodiversität und Tiergesundheit. Mediatorin in den Spannungsfeldern Ökonomie und Tierschutz, sowie Landwirtschaft/Naturschutz. Lehrbeauftragte an verschiedenen Universitäten, Mitglied

der Vereinigung Deutscher Wissenschaftler.

Die Interessen gelten der Kultur (Geschichte) des Mensch-Tier-Verhältnisses und der Entwicklung der lebendigen Erde.

[www.anita-idel.de](http://www.anita-idel.de) – [www.agrobiodiversitaet.net](http://www.agrobiodiversitaet.net)

**Dr. Petra C. Braun**

Institutsvorständin, Interdisziplinäres Forschungsinstitut für Entwicklungszusammenarbeit / IEZ an der Kepler Universität Linz/Gmunden



Nachhaltige Ressourcennutzung, Ernährungsicherungs-/soveränität, Transformationsprozesse hin zu nachhaltigen Agrar- und Ernährungssystemen, Resilienz und Stärkung lokaler Gemeinschaften, Livelihoods & Rights based approach und eine „persönliche Leidenschaft für Lebensmittel“. Forschungsreisen führten Frau Dr. Petra C. Braun nach Südafrika, Tanzania, Zimbabwe, Uganda, Sri Lanka, Bolivien, Äthiopien, Mosambik und Indien. [www.iez.technik.at](http://www.iez.technik.at)

**Tauschen deckt den Tisch:**  
*Gemühtlicher Ausklang*  
Den Tisch decken die Mitglieder des Tauschkreises Lungau  
Jeder Mensch hat Fähigkeiten und Talente, unabhängig davon wieviel Geld er hat. Diese Talente untereinander zu tauschen und dabei auch Gemeinschaft zu erleben, ist das Wesen des Tauschkreises.  
[www.talente-tauschen.at](http://www.talente-tauschen.at)