

Angelika Stöckler, Mag. MPH, Lauterach

Die Gesundheits- und Ernährungswissenschaftlerin entwickelt und begleitet landesweite Gesundheitsförderungsprojekte. Unter anderem leitet sie die Initiative MEHRWERT FÜR ALLE, mit dem Ziel „mehr heimische Qualitätslebensmittel in Tourismus und Gemeinschaftsgastronomie auf die Teller zu bringen“. Angelika Stöckler berät öffentliche Einrichtungen sowie Betriebe in den Bereichen Public Health, Gesundheitsförderung und Ernährung und ist in der Aus- und Weiterbildung von Lehr- und Fachpersonen tätig.



Claudia Ladner, Leiterin des Ganztagskindergartens Bludenz Igel (39 Kinder); Verpflegungsanbieter: Ausbildungsgasthaus „Eichamt“ (Integra Vorarlberg gem. GmbH); seit 2011 zertifizierter Kneipp-Kindergarten mit dem pädagog. Schwerpunkt ganzheitliche Gesundheitsbildung

Andrea Rüdiger-Sagmeister, Dir. VS Lochau (162 SchülerInnen)
Verpflegungsanbieter: Sozialzentrum Leiblachtal; Eigener Schulgarten seit über 40 Jahren

Gudrun Brunner, Dir. NMS Höchst (359 SchülerInnen);
Verpflegungsanbieter: Benevit Pflegeheim Höchst

Thomas Mittelberger, Dir. BG Gallus; (659 SchülerInnen)
Verpflegungsanbieter: Aquamühle Vorarlberg GmbH

Information:

Bodensee Akademie, freie Lern- u. Arbeitsgemeinschaft für nachhaltige Entwicklung
T: +43 (0)5572 33064; Mail: office@bodenseeakademie.at; www.bodenseeakademie.at;

In Zusammenarbeit mit:



EINLADUNG

Veranstaltungsreihe ‚Landwirtschaft verstehen‘

Lust auf gutes Essen in Schule, Kindergarten und Familie

Gesundheit & Regionalität = MEHRWERT FÜR ALLE!

Do 15. März 2018, 20.00 Uhr, ORF-Landesstudio Dornbirn



Fotos: Schulcampus Schendingen Bregenz, beliebter Lernort: Schulgarten der VS Lochau, Freude am Kochen, ©Fotolia



LANDESSCHULRAT FÜR VORARLBERG

bodensee akademie



Zum Beweggrund der

Veranstaltungsreihe ‚Landwirtschaft verstehen‘

Die Versorgung mit gesunden Lebensmitteln, eine intakte Umwelt, der pflegliche Umgang mit der Natur – all dies sind „Produkte“, die von der heimischen Landwirtschaft erbracht werden, bzw. erbracht werden sollen. Dafür Sorge zu tragen, ist jedoch nicht nur Aufgabe der Landwirtschaft, sondern auch Aufgabe der gesamten Gesellschaft.

Mit dieser seit 2013 laufenden Reihe wollen wir Zusammenhänge landwirtschaftlicher Wertschöpfungsprozesse sichtbar machen, praxisbezogenes Orientierungswissen vermitteln, den Dialog zwischen den Beteiligten fördern und gemeinsame Lernprozesse initiieren.

Im Mittelpunkt der Reihe | 2018 stehen die Wertschöpfung von Selbst- und Nahversorgungsiniciativen und ihr Beitrag zur Ernährungssicherheit, der Stellenwert von Gesundheit & Regionalität in der Gemeinschaftsverpflegung für Kinder und Jugendliche und aus Anlass von 7 Jahre Netzwerk blühendes Vorarlberg der Sinn und Nutzen blühender Landschaften.

Und wie bei allen Themen nachhaltiger Entwicklung lautet die entscheidende Frage: Was kann ich als einzelner Mensch, was können wir miteinander tun?

Allen ReferentInnen und Veranstaltungspartnern einen herzlichen Dank für ihre Mitwirkung und ihre Unterstützung.

Weitere Veranstaltungshinweise:

13. März 2018, 19:00 - 22:00 Uhr, Schulcampus Schendlingen, Bregenz
Schuljause: cool, gesund, saisonal & regional und preisgünstig - für Elternvereine
mit **Alexander Kowarz**, Mehrwert-Beauftragter

Weitere Infos, Veranstalter: www.mehrwert-fuer-alle.at/

19. April 2018, 19:00 Uhr im Foyer der FH Vorarlberg
Empfang zum Internationalen Tag der Mutter Erde 2018
Mit Vortrag von Univ. Prof. Dr. **Verena Winiwarter** und anschl. Gespräch:
Umgang mit dem Klimawandel – Was können wir aus der Geschichte lernen?

Infos u. Veranstalter: www.consolnow.org Konsumentensolidarität JETZT, FHV, ...

Die Dokumentation früherer Veranstaltungen finden Sie unter www.bodenseeakademie.at

Infos zum Pilotprojekt **MehrWERT für Alle**: www.mehrwert-fuer-alle.at/ und zu

Ökoland Vorarlberg – regional und fair: www.vorarlberg.at/oekoland/

**Nicht ein Verbraucher ist der Mensch!
Er ist freier, eigenständiger Gestalter seiner Umwelt
wie seiner eigenen Entwicklung!**

Do 15. März 2018, 20.00 Uhr

Ort: Landesstudio ORF Vorarlberg, Rundfunkplatz 1, 6850 Dornbirn

Lust auf gutes Essen in Schule, Kindergarten u. Familie

Gesundheit und Regionalität = MEHRWERT FÜR ALLE !

Industriell gefertigte Nahrungsmittel sind hierzulande allgegenwärtig und selbst zu kochen ist längst nicht mehr selbstverständlich. Doch gerade jetzt, im Zeitalter der Digitalisierung und Virtualisierung, erhält Elementares wie Kochen und Essen einen ganz neuen Stellenwert. Wissen woher die Lebensmittel kommen, wie die Pflanzen wachsen und wie die Tiere leben, wer die dahinter stehenden Bauern/Bäuerinnen und Unternehmen sind, wird vielen Menschen immer wichtiger.

Welche Chancen bieten die aktuellen Entwicklungen? Wie können Eltern, Kinderbetreuungseinrichtungen, Kindergärten und Schulen, Gemeinden, ... im Ernährungsbereich zum gesunden Aufwachsen von Kindern beitragen?

Um welche Zusammenhänge geht es hier, welcher Mehrwert wird durch ein gutes und gesundes Essen und ein frühes Ernährungsbewusstsein geschaffen – bei den Kindern, den Jugendlichen und den Erwachsenen bis hin zur nachhaltigen regionalen Entwicklung?

Was ist „uns“ auch aus diesen Perspektiven ein gesundes Essen wert?

Ablauf

20.00 Begrüßung **Jasmin Ölz**, ORF Vorarlberg

Impulsbeiträge/Praxisbeispiele:

Angelika Stöckler, Projektleiterin Mehr-WERT für Alle

Claudia Ladner, Leiterin Ganztagskindergarten Igel in Bludenz

Andrea Rüdissler-Sagmeister, Dir. VS Lochau

Gudrun Brunner, Dir. NMS Höchst

Thomas Mittelberger, Dir. BG Gallus Bregenz

21:00 Publikumsgespräch mit Referenten u. geladenen Gästen:

Harald Köhlmeier, Bgm. Hard und Präs. Vbg. Gemeindeverband; **Margot Thoma**, Kindergarteninspektorin; Dr. **Harald Geiger**, Kinderarzt in Dornbirn und Ärztl. Leiter Kinder- u. Jugendgesundheit im aks-Vorarlberg; **Sandra Lang**, Landeselternbüro Vbg; **Maria Stöckler**, Küchenleitung Schulheim Mäder; **Margot Kernbichler**, Leiterin des Bereiches Schülerbetreuung bei der VlbG. Tagesmütter Ges.mBH.

Moderation: **Jasmin Ölz** und **Ernst Schwald**

Im Anschluss gemütlicher Austausch bei regionalen Bio-Getränken, unterstützt von den Vorarlberger BIO-Organisationen und der Landwirtschaftskammer Vorarlberg.

Eintritt frei!

Anmeldung erforderlich: Tel. 05572/301-0 oder per mail über karten.vbg@orf.at