

REFERENT*INNEN

Die Aachenerin **Sabine Laaks** entdeckte ihre Begeisterung für gutes Essen vor Jahren während eines Theaterprojekts und studierte dann Ökotrophologie. 2014 kam sie zum Abschluss ihres Masters in Food Studies aus Italien nach Berlin in die Markthalle Neun. Seitdem begleitet sie die Qualitätsentwicklung in der Halle und ist leidenschaftliche Chefköchin der Kochschule Neun. Sie engagiert sich bei Slow Food Youth Network.

Martin Ladach hat Diplom-Pädagogik in Würzburg studiert und sich während des Studiums mit gesellschaftlichen und pädagogischen Fragen von Nachhaltigkeit auseinandergesetzt. Seit 2010 ist er Mitarbeiter des Bergwaldprojekts e.V. und hier neben den Schulprojekten und der Bildungskonzeption für die Lebensmittelbeschaffung zuständig.

Friedrich Pfeffer, Leiter des Slow Food Convivium Hannover, Vermögensverwalter, entdeckte vor mehr als 40 Jahren das Kochen als ideale Möglichkeit des Stressabbaus. Die größere Herausforderung war die Beschaffung von Lebensmitteln. Was ist Qualität? Diese Frage führte ihn schon vor über 15 Jahren zu Slow Food; heute ist er Leiter des Slow Food Convivium Hannover. Den Schwerpunkt seiner ehrenamtlichen Tätigkeit für Slow Food sieht er in der Vernetzung der Erzeuger mit den Konsumenten.

Melanie Stahl, seit über 25 Jahren Hauswirtschaftsleiterin vom Schullandheim Tellkampfschule e.V., setzt seit zwei Jahren in der Gruppenverpflegung mehr pflanzliche Produkte ein, die meisten Hauptgerichte sind bereits vegan. Frau Stahl bringt ihre praktische Erfahrung aus der Umstellung der Küche, der Kosten- und der Kommunikation mit den Gruppen und GruppenleiterInnen in die Tagung ein. Und organisiert Vieles zum Gelingen der Tagung vor Ort.

ORGANISATION



Unterbringung: Schullandheim Tellkampfschule – 31832 Springe – www.landheim-tellkampfschule.de

Das Haus hat einen einfachen Standard mit Mehrbettzimmern und gemeinschaftlichen sanitären Einrichtungen. Die Schlafräume werden mit 2 bis 3 Personen belegt. 4 Räume mit eigenem Bad stehen gegen Aufpreis zur Verfügung.

Teilnehmerzahl: maximal 30 Personen

Teilnahmegebühr: 250,-Euro inkl. VP und Gemeinschaftsunterkunft.

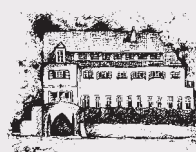
Datum: von Donnerstag, den 25.01. 2018, bis Samstag, den 27.01. 2018

Anmeldung: Schullandheim@Tellkampfschule.eu oder telefonisch unter 05044 97531 bis einschließlich 22.12. 2017

Anreise: Mit dem Zug bis Bahnhof Springe, von dort werden die Teilnehmer mit PKWs abgeholt.

Die Tagung wird vom Schullandheim Tellkampfschule organisiert. In Zusammenarbeit mit der Hauptreferentin Sabine Laaks, dem Bergwaldprojekt e.V. und dem SlowFood Convivium Hannover.

Schullandheim
Tellkampfschule



BERGWALD
PROJEKT

Unterstützer:



25.-27.
Januar 2018

NACHHALTIGKEIT

in der Gemeinschaftsverpflegung

Wie und warum bereichern vegane und vegetarische Menüpläne unsere Gesellschaft?

Ein Workshop für Köchinnen und Köche aus Gemeinschaftsküchen von Schullandheimen, Jugendherbergen und Gruppenunterkünften



Um die Anforderungen der Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen (Sustainable Development Goals) und des Pariser Klimaabkommens zu erfüllen, muss die Nutzung tierischer Produkte insbesondere in der Ernährung deutlich reduziert und umorganisiert werden. Vegane und vegetarische Speisepläne weisen einen wesentlich geringeren sozialen und ökologischen Fußabdruck auf als eine sehr fleischlastige Küche.

In Deutschland macht sich bereits ein verändertes Bewusstsein im Umgang mit Lebensmitteln bemerkbar: ein wachsender Anteil an Menschen möchte sich, auch auf Gruppenfahrten, vegetarisch oder vegan ernähren. Dies stellt Gemeinschaftsküchen vor neue Herausforderungen. Andererseits können entsprechende Angebote aus der Gemeinschaftsküche Impulse für eine nachhaltige Ernährung geben. So kann ein positiver Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung aus der Küche auf den Tisch geliefert werden.

Dieser Workshop für Köchinnen und Köche aus Gemeinschaftsküchen (Schullandheime, Jugendherbergen, Gruppenunterkünfte u.ä.) bietet:

- Wissen über die sozialen und ökologischen Vorteile bei der Herstellung und Verarbeitung tierischer und pflanzlicher Lebensmittel,
- Ideen für die praktische Planung und Zubereitung veganer und vegetarischer Speisen (inkl. gemeinsamen Verzehrs),
- Möglichkeiten zum Austausch positiver Erfahrungen bei der Präsentation und Kommunikation veganer und vegetarischer Menüs.

Donnerstag, 25. 01.2018

Anreise ab 17.00 Uhr möglich (18:00 Uhr Abendessen)

Freitag, 26. 01.2018

07:30 Uhr **Gemeinsames Frühstück**
(vom Landheimteam zubereitet)

08:30 Uhr **Begrüßung und Vorstellungsrunde**

10:00 Uhr **Einführung:** Was bedeutet Nachhaltigkeit auf dem Teller? (Martin Ladach)

11:00 Uhr **Ernährungsphysiologische Aspekte veganer und vegetarischer Ernährung** (Sabine Laaks)

12:00 Uhr **Praxis I:**
Gemeinsame Zubereitung eines Mittagsimbisses

13:00 Uhr **Mittagessen & Pause**

14:30 Uhr **Konzeption eines vegetarisch-veganen Menüplans:**
Grundlagen, Notwendigkeiten und Möglichkeiten eines gelungenen Wochenplans unter Berücksichtigung von Aspekten wie Saisonalität und Regionalität, Möglichkeiten & Sinnhaftigkeit des Einsatzes von Fleischersatzprodukten und küchentechnischer Ausstattung (Sabine Laaks)

16:00 Uhr **Praxis II:**
Gemeinsame Zubereitung des Abendessens

18:00 Uhr **Abendessen**

Samstag, 27. 01.2018

07:30 Uhr **Praxis III:**
Gemeinsame Zubereitung des Frühstücks

08:30 Uhr **Frühstück**

09:30 Uhr **Exkurs:** Soziokultureller Wert einer nachhaltigen Nutztierhaltung, handwerkliche Zubereitung der Nahrung (Friedrich Pfeffer)

11:00 Uhr **Präsentation & Kommunikation** eines vegetarisch-veganen Menüs (Erfahrungsaustausch, Tipps & Tricks, Beratung)

11:30 Uhr **Praxis IV:** Gemeinsame Zubereitung & Fokus auf Präsentation des Mittagsimbisses (Melanie Stahl, Martin Ladach)

12:30 Uhr **Mittagessen**

13:30 Uhr **Abschlussrunde**

14:30 Uhr **Ende / Abreise**

