

Termin Freitag, 14. Juli 2006 bis
Sonntag 16. Juli 2006

Zielgruppe Offenes Seminar 6128

Ort Haus auf der Alb
Hanner Steige 1
72574 Bad Urach
Telefon (07125) 152-0

Leitung Dr. Markus Hug,
Landeszentrale für
politische Bildung B.-W.,

Referenten Dr. Doris Hayn, Frankfurt/M.
Dipl. oec.-troph. Jürgen Kretschmer,
München
Erwin K. Seitz, Berlin
Markus Welt, Steinheim am Albuch
Bärbel Stephan, Haus auf der Alb

Assistenz Astrid Lange
Landeszentrale für
politische Bildung B.-W.,

Kosten 80,00 EUR (in bar)
Fahrkosten werden nicht erstattet.
Getränke gehen auf eigene Rechnung.

**Landeszentrale für politische
Bildung Baden-Württemberg
Referat 61 „Natur und Kultur“**

Haus auf der Alb, 72574 Bad Urach
Tel. (07125) 152-144/146, Fax -100
markus.hug@lpb.bwl.de
<http://www.lpb.bwue.de>

Wege zum Haus auf der Alb

Mit der Bahn

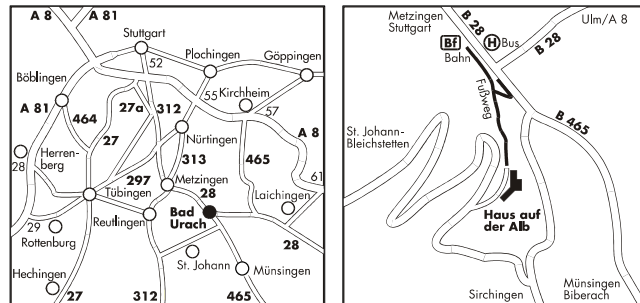
Stuttgart – Tübingen bis Metzingen
Rottweil/Tuttlingen/Konstanz/Singen – ab Horb
über Rottenburg, Tübingen, Metzingen
von Metzingen Ermstalbahn
bis Bad Urach-Bahnhof (Endstation)

Mit dem Bus

Linien 7640 und 1071 Metzingen – Bad Urach
Linie 7645 Riedlingen – Münsingen – Bad Urach
Haltestelle Busbahnhof

Zur Tagungsstätte zu Fuß auf ausgeschilderten Wegen (steil
oder bequem, 15 bis 20 Minuten) oder per Taxi (2,5km):
Lamparter (Tel. 7388), Schmidt (Tel. 8327), Zimmermann (Tel. 7269).

Vom Bahnhof führt ein Pfad zur Geschichte des Hauses mit 16
Tafeln über die „Himmelsleiter“ zum Haus auf der Alb.



LpB]
BW
Landeszentrale
für politische Bildung
Baden-Württemberg

Haus auf der Alb
Hanner Steige 1
72574 Bad Urach
Telefon (07125) 152-0
Telefax (07125) 152100

SEMINAR

**Tafeln mit
Maß und Ziel**

Zum Genuss
gehört
Verantwortung

14. – 16. Juli 2006
Haus auf der Alb
Bad Urach

LpB]
BW
Landeszentrale
für politische Bildung
Baden-Württemberg

Ökonomisch und politisch hat sich in den vergangenen Jahren vieles verändert. Der Wandel hat auch vor unseren Tellern nicht Halt gemacht:

- Durch die Globalisierung treffen Spätzle und Knöpfle plötzlich auf früher völlig Unbekanntes, wie Sushi oder Kebap.
- Auf dem Lebensmittelmarkt konkurrieren Bioprodukte mit konventionellen, europäische mit nicht-europäischen, gentechnologisch modifizierte mit „natürlichen“, frische Marktwaren mit halb- oder fertig zubereiteter Ware usw. – und wir haben die Qual der Wahl.

Und die fällt immer schwerer, denn das Wissen um die Herkunft unserer Nahrungsmittel und den „guten Geschmack“ wird weniger. Ebenso das Wissen um die Kochtraditionen in unserer Gesellschaft.

Wenn Entscheidungen in diesem Bereich nachhaltig sein sollen, dann brauchen sie aufgeklärte und verantwortungsbewusste Konsumenten und Konsumentinnen:

- Nur wer genießen kann, schätzt auch das Gute.
- Dann fällt es leichter, sich in „parallelen Esswelten“ zurechtzufinden, bei denen Regionales und Globales, Slowfood und Fastfood, marktfrische Biokost und Convenience Food im selben Magen gemischt wird.
- Die Öffnung zur Welt ruft nach der regionalen Tradition. Diese pflegt sich auch beim Kochen aber nicht von selbst.

Wir möchten Sie bei diesen Gratwanderungen nicht abstürzen lassen – im Gegenteil: Wir möchten Bewusstsein, Geschmack und Gelenkigkeit für diesen alltäglichen Spagat trainieren. Damit Sie bewusst und verantwortlich täglich entscheiden können.

Freitag, 14. Juli 2006

- 17.00 Uhr Anknuff
- 18.00 Uhr Abendessen
- 19.00 Uhr **Unsere Nahrungs-Kultur-Landschaften**
Persönliche und thematische Annäherungen

Samstag, 15. Juli 2006

- 8.00 Uhr Frühstück
- 9.00 Uhr **Nachhaltige Ernährung Kriterien für gesundheits-, umwelt-, wirtschafts- und sozialverträgliche Lebensmittel**
Dipl. oec.-troph. Jürgen Kretschmer
Beratungsbüro für ErnährungsÖkologie, München
- 10.30 Uhr **Ernährungsstile: Verantwortung für nachhaltige Ernährung im Alltag**
Dr. Doris Hayn, Institut für sozial-ökologische Forschung, Frankfurt/M.
- 12.00 Uhr Mittagessen
- 14.30 Uhr **Geschmacksunterricht - Wann und wodurch wird Essen zum Genuss?**
EURO-TOQUES© Chefkoch
Markus Welt
Steinheim am Albuch

16.30 Uhr **Die Prägung der deutschen Esskultur – von Luther bis zur Cross-Over-Küche**
Erwin K. Seitz, Journalist und Gastosoph, Berlin

18.00 Uhr Abendessen

19.30 Uhr Filmabend zum Thema:
Babettes Fest
(basierend auf einer Erzählung von Tanja Blixen),
DK, 1986/87, 99 Minuten

Sonntag, 16. Juli 2006

- 8.00 Uhr Frühstück
- 9.00 Uhr **Tafelgenüsse aus Baden und Württemberg**
Eine praktische (Koch-) Übung garniert mit etwas Kulturgeschichte
Bärbel Stephan,
HBL im Haus auf der Alb mit den Seminarteilnehmenden
- 12.00 Uhr Mittagessen
- 13.00 Uhr Abschlussbesprechung
- 13.30 Uhr Ende des Seminars