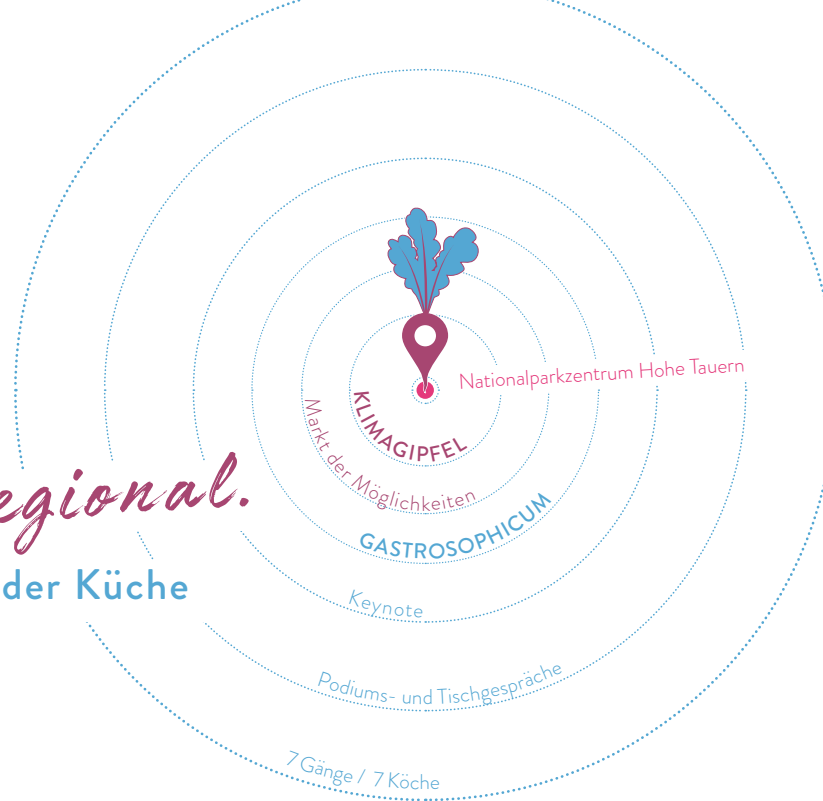


Radikal Regional.

Klimawandel in der Küche



KLIMAGIPFEL UND GASTROSOPHICUM 2018

22. – 23. November 2018

Nationalparkzentrum Hohe Tauern, Mittersill

KLIMAGIPFEL UND GASTROSOPHICUM 2018

Radikal Regional. Klimawandel in der Küche

Nationalparkzentrum Hohe Tauern, Mittersill

22. November: Klimagipfel

10-16 Uhr: Expertenvortrag, Präsentation von Schulprojekten, Diskussionsrunde mit lokalen Akteuren und Elfi Geiblinger (Medienfachfrau und Autorin) (Kostenlose, öffentliche Veranstaltung)

23. November: Gastrosophicum 2018

10-12.30 Uhr: Markt der Möglichkeiten mit regionalen Produzenten
14.30-16 Uhr: Spaziergang zu Best Practice-Betriebe
16-18 Uhr: Vorglühen und Führung durch die Nationalparkwelten
18-22 Uhr »Gastrosophicum« Nationalparkzentrum

Programm:

Keynote Speaker

Harald Lemke (Philosoph, Buchautor und IFG-Direktor)

Podiums- und Tischgespräche:

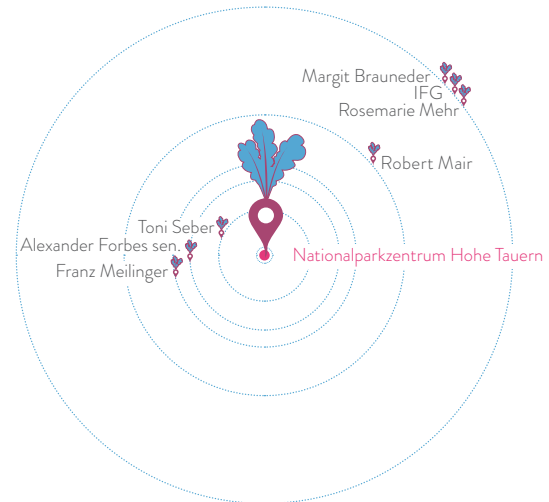
Moderation: Wolfgang Schäffner (IFG)

- Maria Hutter (Landesrätin)
- Christian Eder (Biohotel Castello Königsleiten)
- Martin Haitzmann (Biohof Stechaubauer)
- Hubert Lohfeyer (Landwirtschaftskammer Salzburg)
- Christian Vötter (Verein Tauriska)
- Michael Obermoser (Hotelier, Landtagsabgeordneter)

7 Gänge / 7 Köche

Anlässlich des Gastrosophicums 2018 formiert sich in der Region eine Gemeinschaft aus 7 kulinarischen Kompliz*innen, die eine klima-freundliche, bioregionale Spezialitäten-Küche auf-tischen.

- Robert Mair (Tiroler Buam Saalbach)
- Rosemarie Mehr (Brandlwirt Saalfelden)
- Alexander Forbes sen. (Tourismusschule Bramberg)
- Franz Meilinger (Weyerhof Bramberg)
- Toni Seber (Sunnseit Mittersill)
- Margit Brauner (MA Gastrosophy Saalfelden)
- Jörg Sellerbeck (Raumkulinarik) / Harald Lemke (IFG)



* Änderungen und Druckfehler vorbehalten

DAS GASTROSOPHICUM 2018

Je nach Berechnungsgrundlage verursacht unsere Ernährungsweise bis zu 40% der weltweiten Treibhausgas-Emissionen. Wenn die Menschheit die negativen Folgen des globalen Klimawandels in den Griff bekommen will, dann reicht eine Energiewende alleine nicht aus: Wir brauchen auch eine umfassende Ernährungswende. Eine erfolgreiche »Klimaretteung« ist nur möglich, wenn wir auch auf die Produktion und den Konsum von »erneuerbaren Lebensmitteln« umstellen. Diese klimaethische Reparatur – die gastro-sophische Rezeptur einer klimafreundlichen und bioregionalen Ernährungswende – wird das Gastrosophicum seinen Gästen schmackhaft machen.

Essenz: »Radikal Regional. Klimawandel in der Küche«

Allmähliche Erwärmung der Temperamente und Gemüter in 7 Gängen mit 7 Köchen – von der klimatisch-kulinarischen Eiszeit und der Neuen Heizeit über die verkohlte und ungenießbare Erde der Zukunft bis zurück zu interessanten Wurzeln, lokalen Heilkräutern und »gastrosophischen Heilkrften aller Art«.

Nach einem kurzen **Vorglühen** mithilfe von Glühwein und Früchte-tees vor dem Nationalparkzentrum und einer Führung durch die Nationalparkwelten beginnt das Gastrosophicum am **Eisberg** im Themenraum Gletscherwelt. Der **erste Gang** wird die Gäste nach dem Zufallsprinzip der **Lotterie des Lebens** in zwei unterschiedliche **Tischgesellschaften A + B** trennen. Trotz der getrennten Tischordnung können die Gesellschaften für den Rest des Abends selbst entscheiden, ob sie ihr Essen demokratisch teilen und voneinander kosten – oder nicht. Die 7 Gänge des **A-Menüs** werden eine **katastrophale Kche** servieren.

Was nicht heißt, dass es nicht schmeckt: Trotzdem ist das Meiste, was wir essen, klimaethisch eine Katastrophe. Darum erleben wir ja den Klimawandel. Das **B-Menü** wird eine klimafreundlichere Alternative auf-tischen: Bioregionale Lebensmittel und lokale Spezialitäten. Namhafte Kch*innen machen diese genussvolle Ernrungswende schmackhaft. Zwischendurch werden **philosophische Reflexionen** die notwendige Entwicklung einer nachhaltigen **radikal regionalen** Esskultur skizzieren und **Podiumsge-sprche** das große Potenzial regionaler Lebensmittel diskutieren. Kurz: Das Gastrosophicum bietet den Gästen die Möglichkeit, sich in eine klimagerechte Zukunft **vorzuessen**.

Unkostenbeitrag: 120,- € für das Gastrosophicum.

(inkl. Führung durch die Naturparkwelten, Wein und Wasser)

Um Anmeldung wird bis zum 16. November gebeten:

www.gastrosophie.net/gastrosophicum/anmeldung/

Übernachtungen im Rahmen des Klimagipfels und des Gastrosophicums können für 50,- € pro Nacht inkl. Frühstück im Hotel Heitzmann am Stadtplatz direkt gebucht werden.

Reservierung: heitzmann@braurup.at



Radikal Regional.

Eine Veranstaltung von:

Energereich
Nationalparkregion

Klima- und Energie-
Modellregionen
heute aktiv, morgen autark

Mit freundlicher Unterstützung durch:



Radikal Regional.
Klimawandel in der Küche