



PFLANZEN MIT ZUKUNFT

vom Acker auf den Teller

Das sich verändernde Klima, zunehmende Dürren und fallende Wasserstände einerseits sowie Starkregenfälle und Überschwemmungen andererseits erfordern eine Neuausrichtung in der Landwirtschaft. Welche Pflanzen werden zukünftig auf unseren Feldern gedeihen, und wie wird sich unsere Ernährung verändern? Dies steht im Mittelpunkt des Zusammenspiels von Landwirtschaft, Umwelt, Ernährung und Gesundheit.

Urte Grauwinkel, Agrar- und Umweltwissenschaftlerin an der Martin-Luther-Universität Halle, leitet das Projekt „Zukunftsspeisen - Superfood aus Sachsen-Anhalt“. Das Hauptziel dieses Projekts ist es, nährstoffreiche, klimaresistente und an den Standort angepasste Pflanzen zu identifizieren und anzubauen. Darüber hinaus werden Rezepte für hochwertige und schmackhafte Gerichte entwickelt, die in öffentlichen Einrichtungen angeboten werden sollen. Unternehmer, Agrar- und Ernährungswissenschaftler sowie Köche arbeiten hier gemeinsam an nachhaltigen Ansätzen für Landwirtschaft und Ernährung.

Wir laden Sie herzlich ein, an Diskussionen, Koch- und Backkursen, Exkursionen auf die Äcker und einer Ausstellung im Rahmen des UNO-Jahres der Hirse teilzunehmen. Wir ermutigen Sie, aktiv dabei zu sein und sich von unseren Bemühungen inspirieren zu lassen!

Die Veranstaltungen organisiert der Lauenburgische Kunstverein zusammen mit dem Forum für Kultur & Umwelt. Kooperationspartner ist die Volkshochschule Ratzeburg.

VERANSTALTUNGEN

MONTAG 30. OKTOBER 2023, 14.00 – 18 UHR

VHS Ratzeburg: Backkurs „Köstlichkeiten aus der Röhre mit Hirse und Buchweizen“

DIENSTAG 31. OKTOBER 2023, 11-15 UHR

Exkursion auf den Acker: Domäne Fredeburg, SoLawi Wietingsbek, Paradiesgarten Ratzeburg, Besuch der Ausstellung „Jahr der Hirse“, Galerie Noffke

MITTWOCH 1. NOVEMBER 2023, 14.00 – 18 UHR

Kochkurs „Köstlichkeiten vom Herd aus Hirse und Buchweizen“, VHS Ratzeburg

MITTWOCH 1. NOVEMBER 2023, 19 UHR

Gesprächsrunde zum Thema Zukunftsspeisen mit der Agrar- und Umweltwissenschaftlerin Urte Grauwinkel im Ratzeburger Rathaus.

Bereits heute bauen Landwirte in der Magdeburger Börde Kichererbsen und Quinoa als Antwort auf das sich ändernde Klima an und wollen so der Trockenheit auf dem Acker trotzen. Aber wie kommen diese Produkte auf die Speisepläne in der Gemeinschaftsverpflegung?

Die Veranstaltungen sind kostenfrei, eine Anmeldung zu Exkursion, Koch- und Backkurs ist erforderlich.

Kontakt und Anmeldung:

Sabine Egelhaaf, sabine@foto-e.de T 04546 223

www.ZUKUNFTSSPEISEN.com

www.LKVRZ.de (Lauenburgischer Kunstverein)

