

Lebens Mittel Punkte



Ernährung relokalisieren



Wir produzieren Lebensmittel im Übermaß, werfen zu viel weg und nehmen die weltweite Ausbeutung von Menschen und Natur für unseren Konsumstil in Kauf. Auch vor dem Hintergrund vielfacher Krisen und Herausforderungen ist es notwendig, nachhaltige Ernährungssysteme auf regionaler Ebene zu entwickeln. Es braucht Strukturen und Möglichkeiten, die über die Hintergründe nachhaltiger Ernährung informieren, die Beziehungen aufbauen und Lebensmitteln wieder die Wertschätzung entgegenbringen, die sie verdienen.

In Kooperation mit der Bergerei veranstaltet der Weltladen El Mundo einen Infoabend zum Thema Nachhaltige Ernährungssysteme. Folgende ReferentInnen werden durch den Abend begleiten:

- Katharina Lutz, Bildungsreferentin Weltladen El Mundo
- Larissa Berger, Bergerei – Unverpackt-Laden mit Tagescafé
- Nikolai Licata – Klimaschutzmanager Stadt Schorndorf
- Annette Sammet-Volzer – Kompetenzzentrum Ernährung, Rems-Murr-Kreis
- Florian Keimer, SoLaWi Großhöhnberg
- Moritz Peitsch von Miedelsbacher Gartengemüse

Kulinarisch abgerundet wird der Abend mit vegetarischen und veganen Leckereien sowie Kaltgetränken aus der Bergerei-Küche.

Montag, 03.07.2023, 18:30 Uhr

Bergerei – Unverpackt-Laden mit Tagescafé Schorndorf

Eintritt frei, um Spenden wird gebeten, Erlöse gehen an POEMA. Anmeldung unter bildung@elmundo.de

Partner

der dreiteiligen Veranstaltungsreihe „Schorndorf isst anders - Über den Tellerrand blicken“

Gefördert und unterstützt von

**ENGAGEMENT
GLOBAL**
Service für Entwicklungsinitiativen



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung



wir
handeln
gemeinsam

das
veranstaltungs-
bündnis
schorndorf

In Kooperation mit

bergerei

KINO KLEINE FLUCHTEN
Club Manufaktur Schorndorf

Mitveranstalter



Klimaentscheid
Schorndorf



Lokale Agenda 2030
Schorndorf

Veranstalter

EL MUNDO

Weltladen Schorndorf
Fachgeschäft des Fairen Handels

Gottlieb-Daimler-Straße 18
73614 Schorndorf

Telefon +49 7181 / 25 81 50
Telefax +49 7181 / 60 53 00

kontakt@elmundo.de
www.elmundo.de



Schorndorf isst anders

Über
den Tellerrand
blicken



www.elmundo.de



Erdbeeren aus Spanien, Äpfel aus Neuseeland und Brotteiglinge aus Polen, Gensoja als Tierfutter aus Brasilien

Unser Essen ist längst von Zeit und Raum entkoppelt und hat meist eine weite Reise hinter sich, ehe es auf unseren Tellern landet.

Die Folgen der intensiven und globalisierten Landwirtschaft auf Umwelt und Mensch werden deutlicher. Ganze Ökosysteme werden belastet, es kommt zum Verlust von Biodiversität, die Ressource Boden wird reduziert und beeinträchtigt. Aus steigender Undurchschaubarkeit und anonymisierten Produktions- sowie Lieferketten erwächst langsam ein Bedürfnis nach Transparenz, Fairness, Regionalität und bewussten Konsum. Die Zeit ist reif für eine Ernährungswende!

In unserer dreiteiligen Veranstaltungsreihe „Schorndorf isst anders- über den Tellerrand blicken“- möchten wir auf die Missstände in der globalen Ernährungsindustrie aufmerksam machen. Gleichzeitig werden Möglichkeiten für einen gesellschaftlichen und individuellen Wandel aufgezeigt.

Kinoabend AGROkalypse



Der Dokumentarfilm „AGROkalypse - der Tag, an dem das Gensoja kam“ erzählt die Geschichte der brasilianischen UreinwohnerInnen vor dem Hintergrund des weltweiten steigenden Fleischkonsums und zeigt, wie wir mit Lebensmitteln die Welt verändern können. Die Urwaldlandschaft Brasiliens ist Schauplatz einer vom Menschen gemachten Tragödie. Bis zu 12 kg Soja oder Getreide muss man verfüttern, um daraus 1 kg Fleisch zu gewinnen. Um den weltweit steigenden Fleischkonsum zu decken, werden immer mehr Futtermittel, meist Gensoja, angebaut. Aber was für Konsequenzen hat dieser rasant wachsende Agrarsektor und der enorme Fleischkonsum der westlichen Welt? Der Dokumentarfilm „AGROkalypse - der Tag, an dem das Gensoja kam“ geht diesen Fragen nach und verfolgt den Weg der brasilianischen Sojabohne. Marco Keller (Regie) wird am Abend mit anwesend sein. Nach dem Film steht er in einer Diskussionsrunde für Fragen zur Verfügung.

Mittwoch, 21.06.2023, 18:30 Uhr
Kino Kleine Fluchten, Club Manufaktur Schorndorf

Eintritt frei, um Spenden für den Verein POEMA – Armut und Entwicklung in Amazonien – wird gebeten.

Nachhaltig essen – Interessiert die Bohne



Viele Orte, an denen gelacht und diskutiert wird, an denen Pläne geschmiedet oder Kontakte geknüpft werden, sind Orte, an denen gegessen wird. Unser Essverhalten hat sich in den letzten Jahren stark verändert. Zeit ist für viele Menschen ein knappes Gut geworden. Fast Food, Liefersdienste oder Kochboxen liegen im Trend. Darüber hinaus zeigt sich immer deutlicher, dass wir uns von einer bisher tierbasierten hin zu einer pflanzenbasierten Ernährungsweise bewegen müssen, um den zentralen Herausforderungen wie Klimawandel, Ressourcen- und Flächenverbrauch, begegnen zu können.

Hülsenfrüchte fristeten lange Zeit ein Schattendasein. Inzwischen wurden sie für die vegetarische und vegane Küche (wieder-)entdeckt. Ob bunt, rund, oder länglich und grün – Hülsenfrüchte sind nicht nur gesund, nachhaltig und vielfältig einsetzbar, sondern auch eine wahre Gaumenfreude! Deshalb stehen Kichererbsen, Linse, Bohne und Co. im Mittelpunkt des gemeinsamen Essens. Genießen Sie ein reichhaltiges Menü, gekocht von Reiner Focken-Sonneck, und lernen Sie ganz nebenbei die Geschichte hinter den eiweißreichen Alleskönnern kennen. Freuen Sie sich auf einen geselligen Abend!

Dienstag, 27.06.2023, 18:30 Uhr
Cafeteria Mühlbachhaus, Bismarckstr. 11, 73614 Schorndorf

Eintritt frei, um Spenden wird gebeten, Erlöse gehen an POEMA. Anmeldung unter bildung@elmundo.de