

## BEI UNS ERWARTET SIE

Bildung **plus** Begegnung

- Unser Seminar- und Tagungszentrum liegt im Grünen in Herrsching am Ammersee.
- Hier finden Sie Zeit für gute Gespräche, Netzwerke und interessante Kontakte – und Zeit für sich selbst.
- Sie treffen Experten und erhalten persönliche Unterstützung und Beratung rund um die Landwirtschaft.
- Mit unserer Agrarhistorischen Bibliothek und wechselnden Ausstellungen und Veranstaltungen bieten wir Kunst und Kultur vor Ort.
- Wir verwöhnen Sie mit unserer guten Küche und bieten Möglichkeiten für Sport und Erholung.

## TEILNEHMERBEITRAG

Teilnehmerbeitrag 49,- €

Der Teilnehmerbeitrag umfasst die Seminargebühr, Unterlagen und Vollpension. Bei Anmeldung eines Paares erhält die zweite Person einen Nachlass.

## ANMELDUNG UND SEMINARORGANISATION

Nina Giermann 08152-938 000

Susanne Jagersberger 08152-938 000

## SEMINARPLANUNG

Marc Meyer 08152-938 287

Dieses Seminar wird gefördert aus Mitteln der „Deutschen Bundesstiftung Umwelt“, siehe [www.mittel-zum-leben.info/](http://www.mittel-zum-leben.info/) bzw. [www.dbu.de](http://www.dbu.de)



Haus der bayerischen  
Landwirtschaft **Herrsching**

Rieder Straße 70 | 82211 Herrsching  
Tel. 08152-938 000 | Fax 08152-938 224  
info@hdbl-herrsching.de

[www.hdbl-herrsching.de](http://www.hdbl-herrsching.de)  
[www.facebook.com/hdbl-herrsching](https://www.facebook.com/hdbl-herrsching)

© Fotalia - alexklich



# „Mittel zum Leben“ – Wertschätzung für Lebensmittel erhöhen

Seminar für Verbraucherinnen und  
Verbraucher

04.10.2019



Haus der bayerischen  
Landwirtschaft **Herrsching**



# „Mittel zum Leben“ – Wertschätzung für Lebensmittel erhöhen

Seminar für Verbraucherinnen und  
Verbraucher

Seminar Nr. 15256

Lange Zeit war es selbstverständlich, Lebensmittel vollständig zu nutzen: Beim Ernten wurde händisch nachgearbeitet, die Haltbarmachung war aufwändig und was die Menschen nicht mehr aßen, kam als Futter in den Stall oder mit dem Mist als Dünger auf das Feld.

Mittlerweile jedoch werden in Deutschland jährlich 18 Millionen Tonnen genießbare Lebensmittel in den Müll geworfen.

In diesem Seminar beschäftigen wir uns mittels Vortrag und Gruppenarbeiten damit, wie es zu den hohen Lebensmittelverlusten kommt und welche Folgen das für die Gesellschaft und die Umwelt hat.

Und wir erarbeiten, was wir selber anders machen können, um die Wertschätzung und die Wertschöpfung für Lebensmittel zu erhöhen.

Freitag, 04.10.2019

09:00 Anreise, Kaffee und Brezn

09:30 **Willkommen und Einstieg ins Thema**

Begrüßung

Kennenlernen

Zahlen und Fakten zu  
Lebensmittelverlusten

11:00 Kaffeepause

11:15 **Wieso werden Lebensmittel  
weggeworfen?**

Ursachen sowie ethische, ökologische  
und wirtschaftliche Aspekte von  
Lebensmittelverlusten

12:30 Mittagessen

13:30 **Wegwerfen versus Wertschätzen:  
Wo setzen wir an?**

15:30 Kaffee und Kuchen

15:45 **Wertschätzen: Was kann ich tun?**

Maßnahmen, wie Lebensmittel mehr  
geschätzt werden können und wie den  
Bauern genug zum Leben bleibt

Eigene Ziele formulieren

Rückmeldung und Abschluss

16:30 **Austausch mit Landwirt\_innen**  
zum Thema „Wertschätzung von  
Lebensmitteln“

17:30 Abreise



**REFERENTIN**

Alexandra Gregor  
Dipl. Ökotrophologin (Univ.)

Referentin für Ernährungs- und  
Verbraucherfragen beim  
Bayerischen Bauernverband