



HOCHSCHULE OSNABRÜCK

UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Umgang mit Kleidung. Wir stellen verschiedene Prinzipien, Labels sowie Unternehmen von Slow Fashion vor. In diesem Workshop erlernen Sie praktische Ansätze und bekommen einen Anstoß, Ihr Konsumverhalten in Hinblick auf Fast Fashion zu reflektieren. Bringen Sie bitte ein **altes** weißes T-Shirt mit, das wir gemeinsam upcyclen und somit aus gebrauchter Kleidung etwas Neues machen können.

Anmeldung erforderlich!

Termin: 7. 11. 2019, 18.00 – ca. 21.00 Uhr

Kosten: die Teilnahme ist kostenlos

FREITAG

Kombucha, Kimchi & Co. – fermentiert und garantiert lecker?!

Schon früher wurden Lebensmittel durch Fermentation haltbar gemacht. Fermentation weckt nicht nur heimatische Gefühle; auch die Gastronomie hat die Methode für sich entdeckt und „Selber machen“ liegt voll im Trend.

Aber was ist es eigentlich genau? Welche Lebensmittel sind fermentiert, was macht sie besonders und welche Auswirkungen haben Fermente auf unsere Gesundheit? Diese Fragen möchten wir mit Ihnen diskutieren und natürlich gehört im WABE-Zentrum das „Probieren“ dazu.

Am Ende des Workshops nehmen Sie Ihren eigenen Kombucha-Ansatz mit SCOBY und Ihr selbstgemachtes Kimchi mit nach Hause. Alle dafür nötigen Materialien werden vor Ort gestellt.

Wenn wir Ihre Neugierde geweckt haben – dann melden Sie sich an.

Anmeldung erforderlich!

Termin: 8. 11. 2019, 18.00 – ca. 20.30 Uhr

Kosten: die Teilnahme ist kostenlos

ANMELDUNG

Bitte melden Sie sich zu den Veranstaltungen unter folgender E-Mail verbindlich an: wabe@hs-osnabrueck.de

VERANSTALTUNGSORT

WABE-Zentrum Klaus Bahlsen

Zum Gruthügel 8

49134 Wallenhorst-Lechtingen

www.wabe-zentrum.de

ANFAHRT

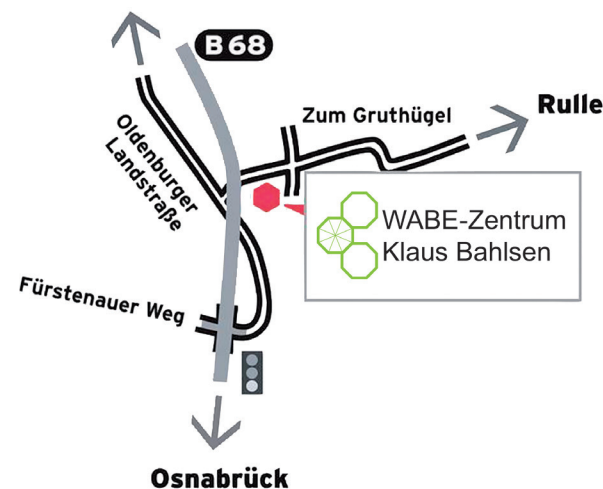
Mit dem Auto

über Oldenburger Landstraße/Zum Gruthügel

Mit den Bus-Linien

583 und 584: Haltestelle Mammutbaum

585 und 586: Haltestelle Frankenstraße



4. VERBRAUCHERWOCHE WABE-ZENTRUM KLAUS BAHLSEN

AuL

FAKULTÄT AGRARWISSENSCHAFTEN UND
LANDSCHAFTSARCHITEKTUR



LIEBE VERBRAUCHERINNEN UND VERBRAUCHER

Am 4. November 2019 ist es wieder so weit. Wir starten unsere 4. Verbraucherwoche vom 4. bis 8. November im WABE-Zentrum. Auch in diesem Jahr möchten wir mit Ihnen interessante und nicht alltägliche Themen gemeinsam erleben. Und wer uns ein wenig kennt, der weiß, dass wir gern diskutieren, experimentieren und probieren. Wir werden Kochkisten bauen, Kimchi selber herstellen, uns Gedanken machen über Sinn und Unsinn von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und der Frage nachgehen, ob „vegan“ ein Ernährungsstil im Aufwärtstrend ist. Darüber hinaus wird sich eine Veranstaltung mit dem Thema „Bekleidung“ beschäftigen, die uns deutlich macht, welche direkten Auswirkungen die Jagd nach immer neuen Outfits und der Wunsch, modisch immer auf dem neuesten Stand zu sein, auf Umwelt und Mensch haben und welche Alternativen es geben kann.

Studierende des Studiengangs Ökotrophologie, engagierte Lehrende, Mitarbeitende und das Team des WABE-Zentrums laden Sie zu interessanten Veranstaltungen ein und möchten damit Ihr Interesse an Themen aus unserem Hochschulalltag wecken und mit Ihnen ins Gespräch kommen.

Wir würden uns sehr freuen, Sie zu einer der folgenden Veranstaltungen begrüßen zu dürfen.

Ihr Studiengang Ökotrophologie und WABE-Zentrum

PROGRAMM

MONTAG

Kochkiste – Nachhaltiges Kochen in einer Kiste?

Ja, das geht! Wie, das erfahren Sie in diesem Workshop. Sie bauen selbst aus verschiedenen Materialien eine Kochkiste zusammen, die ganz ohne Strom funktioniert. Anschließend probieren Sie die Kiste auch noch mit einem Gericht aus. Energie sparen ist einfach! So einfach, dass es mit einer Kiste geht! Die Kiste darf jeder zum Abschluss selbstverständlich mit nach Hause nehmen.

Anmeldung erforderlich!

Termin: 4. 11. 2019, 18.00 – ca. 21.00 Uhr

Kosten: die Teilnahme ist kostenlos

DIENSTAG

Lebensmittel „frei von“ – Sinn oder Unsinn?

Sie haben sich schon immer beim Einkaufen gefragt, was hinter Produkten mit der Bezeichnung „frei von“ steckt oder sind sich unsicher, ob bzw. wann eine gluten- oder laktosefreie Ernährung sinnvoll ist? Gemeinsam finden wir bei unserem Workshop im WABE-Zentrum heraus, warum es diese Produkte gibt, wie sie zusammengesetzt sind und wie sie sich im Essalltag verwenden lassen. Wir klären, für welche Personen es sinnvoll oder auch notwendig ist, „frei von“ Lebensmittel zu bevorzugen. Wir nehmen daher verschiedene dieser Lebensmittel genau unter die Lupe, probieren und „testen“ selbst hergestellte „frei von“ Lebensmittel.

Anmeldung erforderlich!

Termin: 5. 11. 2019, 18.00 – ca. 20.30 Uhr

Kosten: die Teilnahme ist kostenlos

laktosefrei ohne Zusatzstoffe
ohne Zucker
ohne Konservierungsstoffe
ohne Gentechnik ohne Fett
vegan

MITTWOCH

Mit Messer und Gabel die Erde retten?

Wege zu einer nachhaltigen Ernährung

Unser derzeitiger Ernährungsstil hat globale Auswirkungen: auf die Umwelt, das Klima, den Wasserverbrauch, die Landnutzung, die Welternährungslage und nicht zuletzt auf die Tiere in der weitgehend industrialisierten Landwirtschaft. Besonders drängend ist der Klimawandel. Rund 25 Prozent der Treibhausgasemissionen in Deutschland entfallen auf den Ernährungsbereich. Wir alle müssen und sollten daher dazu beitragen, unsere Ernährung nachhaltiger zu gestalten.

Doch wie kommen wir zu einem nachhaltigeren Ernährungsstil? Müssen wir alle Veganer werden? Ist Bio die Lösung? Oder sollten wir nur noch regionale Lebensmittel kaufen? In diesem kurzweiligen und praxisorientierten Vortrag erläutert der Ernährungswissenschaftler Prof. Dr. Markus Keller, welches die großen Stellschrauben für eine zukunftsfähige Ernährung sind und wie wir mit einfachen Schritten unseren ganz persönlichen Beitrag für eine Ernährungswende leisten können.

Anmeldung erforderlich!

Termin: 6. 11. 2019, 18.00 – ca. 20.00 Uhr

Kosten: die Teilnahme ist kostenlos

DONNERSTAG

„Mach mal langsam“ – Slow Fashion auf dem Vormarsch

Haben Sie sich schon einmal Gedanken darüber gemacht, wo Ihre Kleidung herkommt und wer sie produziert? In der Fast Fashion-Industrie werden leider immer noch Menschen in Niedriglohnländern ausgebeutet, in dem sie zu unwürdigen Bedingungen, ohne Rücksicht auf Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutz, über 80 Stunden pro Woche, hart arbeiten müssen. Welche Alternativen haben wir, um der Schnellebigkeit der Fast Fashion-Mode entgegen zu wirken? Slow Fashion steht für Entschleunigung beim Kleiderkonsum sowie einen bewussten