

FREITAG

Workshop „Energiesparen beim Kochen und Backen“

Nachhaltig Kochen bedeutet nicht nur, saisonale Gerichte mit Produkten aus der Region aus ökologischem Anbau zuzubereiten, sondern auch den mit der Zubereitung verbundenen Energieverbrauch zu optimieren. Im WABE-Zentrum wurden für die Zubereitung ausgewählter Rezepte Faustzahlen mit unterschiedlichen Zielgruppen ermittelt – kann jemand sensorisch gute Ergebnisse mit weniger Energieverbrauch erzielen? In einer Mischung aus Theorie und Praxis werden hierzu Informationen vermittelt. **Bitte bringen Sie eine Schürze mit.**

Anmeldung erforderlich!

Termin: 17. 11. 2017, 10.00 – 13.00 Uhr

Kosten: 20 € pro Person

Märchenzeit im Gewächshaus mit Sabine Meyer vom Erzähltheater Osnabrück

Lesung im Gewächshaus für Kinder

„Kraut und Rüben“ – Märchen vom Essen

für Kinder ab 5 Jahren und Familien.

Anmeldung bis zum 1. November 2017 erforderlich!

Termin: 17. 11. 2017, 16.00 – 17.00 Uhr

Kosten: Erwachsene 5 €, Kinder 3 €

Lesung im Gewächshaus für Erwachsene

„Der Biss ins Ungewisse – Von einem vergifteten Apfel und allerlei Ungenießbarem im Märchen“

Inklusive Pause mit Märchenpunsch und für die Mutigen mit einem Apfel.

Anmeldung bis zum 1. November 2017 erforderlich!

Termin: 17. 11. 2017, 19.30 – 21.30 Uhr

Kosten: 15 € pro Person

Bitte an warme Kleidung denken.

ANMELDUNG

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

VERANSTALTUNGSORT

WABE-Zentrum Klaus Bahlsen

Zum Gruthügel 8

49134 Wallenhorst-Lechtingen

Tel.: 0541 6855718

www.wabe-zentrum.de



ANFAHRT

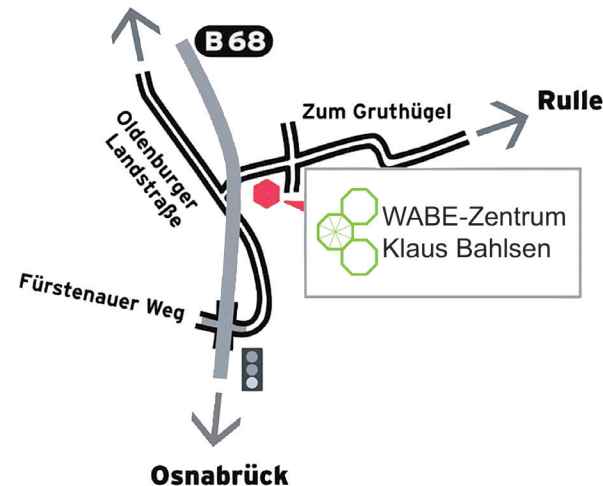
Mit dem Auto

über Oldenburger Landstraße/Zum Gruthügel

Mit den Bus-Linien

583 und 584: Haltestelle Mammutbaum

585 und 586: Haltestelle Frankenstraße



HOCHSCHULE OSNABRÜCK

UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



2. VERBRAUCHERWOCHE WABE-ZENTRUM KLAUS BAHLSEN

AuL

FAKULTÄT AGRARWISSENSCHAFTEN UND
LANDSCHAFTSARCHITEKTUR



LIEBE VERBRAUCHERINNEN UND VERBRAUCHER

Auch in diesem Jahr möchten wir Sie herzlich im WABE-Zentrum zur Verbraucherwoche willkommen heißen. Sie als Endverbraucher stehen im Fokus dieser attraktiven Veranstaltungsreihe, die vom 13. bis 17. November 2017 stattfinden und ganz unter dem Motto „Rund um Lebensmittel“ stehen wird: Lebensmittel zum Brückenbauen zwischen Menschen, Lebensmittel in der Zukunft, Lebensmittel in unserer Kultur ...

Studierende des Studiengangs Ökotrophologie, engagierte Lehrende, Mitarbeitende und das Team des WABE-Zentrums laden Sie zu vielen interessanten Veranstaltungen ein.

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

Ihr Studiengang Ökotrophologie und WABE-Zentrum



PROGRAMM

MONTAG

Interkulturelles Kochen

Kochen ist ein schmackhaftes Mittel, um „Scheuklappen und Vorurteile“ abzulegen. Beim gemeinsamen Erproben von Rezepten entsteht ein Dialog zu international unterschiedlichen Kulturen des Essens und Trinkens. Welche Gemeinsamkeiten und Unterschiede lassen sich hier entdecken und wie können wir alle unseren Essalltag genussvoll und geschmacklich bereichern?

Anmeldung erforderlich!

Zielgruppe: internationale Studierende

Termin: 13. 11. 2017, 17.00 – ca. 20.00 Uhr

Kosten: die Teilnahme ist kostenlos

DIENSTAG

Ernährung in 2030 – Insekten und Maden auf der Speisekarte!?

Die globalen Herausforderungen der Ernährungssicherung spitzen sich bei 9 Mrd. Menschen in 2050 gerade bei der Versorgung mit Proteinen zu. Schon heute haben mehr als 2 Mrd. Menschen weltweit Insekten in ihren Speiseplan aufgenommen. Im Jahr 2013 hat die WHO/FAO dazu aufgerufen, verstärkt Insekten als Nahrungsquelle zu nutzen. Können wir Insekten in eine gesunde und nachhaltige Ernährung einbauen? Welche Hürden sind zu nehmen und welche anderen Proteinquellen haben wir noch zu Verfügung? Wie könnte die Ernährung der Zukunft aussehen und wird uns das auch schmecken? Prof. Dr. Guido Ritter beleuchtet dieses spannende Thema aus verschiedenen wissenschaftlichen Blickwinkeln. Mit einem Ausflug in die Welt der Geschmacksentwicklung und einer Verkostung nähert er sich dem Thema und überrascht am Ende mit einem Menüvorschlag für das Jahr 2030. **Anmeldung erforderlich!**

Termin: 14. 11. 2017, 19.30 – ca. 21.00 Uhr

Kosten: die Teilnahme ist kostenlos



MITTWOCH

Workshop „Wurmbox“

In einer Stadtwohnung ist der Platz für das Gärtnern begrenzt. Und doch kann man auch auf kleinem Raum, z. B. auf dem Balkon, ein bisschen Garten mit Obst, Gemüse oder Kräutern erleben. Dazu können Küchenabfälle in Bio-Erde für Balkonkästen umgewandelt werden. Das schafft eine sogenannte „Wurmbox“. Gemeinsam mit den Teilnehmern wollen Studierende der Ökotrophologie in diesem Workshop eine Wurmbox bauen und einrichten. Außerdem erhalten Sie viele praktische Tipps. Nach ca. 2 Stunden kann jeder Teilnehmer eine fertige Wurmbox mit fleißigen Helfern in der Kiste mit nach Hause nehmen.

Anmeldung erforderlich!

Termin: 15. 11. 2017, 16.00 – 18.00 Uhr

Kosten: 5 € pro Person, Material wird gestellt

DONNERSTAG

Käsewerkstatt

An diesem Abend dreht sich alles um das Thema Käse: Wie wird er hergestellt? Welche unterschiedlichen Sorten gibt es? Gibt es Käse aus pflanzlichem Eiweiß? Kann man Käse selbst machen? Wie das geht, können Sie in unserer Käsewerkstatt erfahren und ausprobieren. Wir laden Sie ein zu einem Abend mit Theorie, Praxis und leckeren Kostproben. **Anmeldung erforderlich!**

Termin: 16. 11. 2017, 18.00 – ca. 20.30 Uhr

Kosten: 20 € pro Person