

FREITAG

Von geschwungenen Kochlöffeln und erstaunlichen Kürbissen ...

Auch in diesem Jahr möchten wir unsere Verbraucherwoche mit „Geschichten“ enden lassen, die mit viel Würze, Biss und einer gehörigen Portion Humor erzählt werden.

Warum rennt eine Frau mit dem Kochlöffel ihrem Mann durch den Wald hinterher? Auf welche Weise nimmt es der Bauer Gepone mit dem Nordwind und dem Bischof auf, um Gerechtigkeit zu erfahren und um genügend Essen zu haben? Und warum kann und will ein König trotz des Gespöts seiner Untertanen nicht von einem besonderen Kürbis lassen?

An diesem märchenhaften Abend werden Sie von vielen ungeahnten Wendungen überrascht.

Sonja Fischer, Miss Fairytale wird uns an diesem Abend untermalt von Harfenmusik in den Bann ihrer zauberhaften Geschichten ziehen.

Termin: 9. 11. 2018, 19.30 Uhr

Kosten: 15,00 € pro Person
inkl. eines „Genusshäppchens“
Anmeldung erforderlich!



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
Tel.: 0541 969-5370
www.wabe-zentrum.de

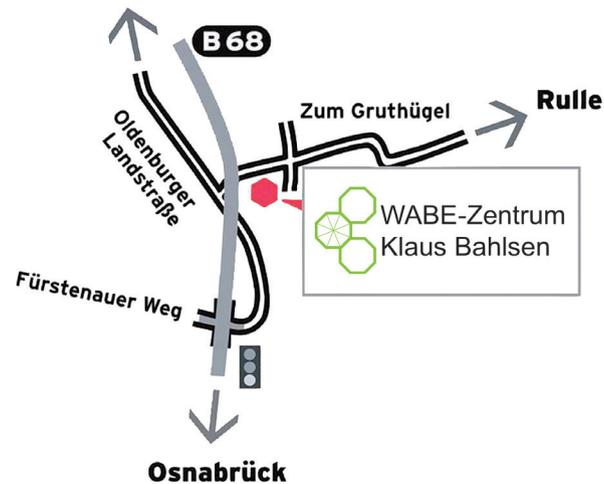
ANFAHRT

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



3. 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 vom 5. bis 9. November 2018 willkommen heißen.

Die Zeichen stehen auf „Genuss“. Wobei wir den Begriff „Genuss“ etwas weiter fassen möchten. Wir wollen mit Ihnen gemeinsam ausprobieren, genießen, naschen, kritische Fragen stellen, Antworten finden und Worten lauschen.

Es werden Lebensmittel mit allen Sinnen erfahren, Superfoods vorgestellt, Käserezepte zum Nachmachen erprobt, raffinierte weihnachtliche Köstlichkeiten hergestellt und unterhaltsam Frauen vorgestellt, die mit „Geschmack und Genuss“ zu mehr Selbstbewusstsein gelangt sind.

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

In Kooperation mit dem
Schulbiologiezentrum Hannover
www.hannover.de/bigpicnic



Achtsam essen – zum bewussten Umgang mit Lebensmitteln

„Coffee-to-go“ hier, „McDrive“ dort – wann haben Sie sich zuletzt wirklich bewusst Zeit für eine Mahlzeit genommen? Im stressigen Alltagsleben fehlt es heutzutage Vielen an Zeit. Um Zeit zu sparen, schlingen wir unsere Mahlzeiten so schnell wie möglich herunter oder „snacken“ uns durch den Tag. Darunter leidet auf Dauer nicht nur unsere körperliche Gesundheit, sondern unser allgemeines Wohlbefinden. In diesem von einer studentischen Projektgruppe im Rahmen des EU-Projekts BigPicnic organisierten Genuss-Workshop geht es um einen bewussteren und genussvolleren Umgang mit unseren Nahrungsmitteln, die Sie mit all Ihren Sinnen selbst wahrnehmen können. In einer Diskussionsrunde haben Sie die Möglichkeit, sich über eigene Ideen und persönliche Erfahrungen auszutauschen. **Anmeldung erforderlich!**

Termin: 5. 11. 2018, 18.00 – ca. 20.00 Uhr

Kosten: die Teilnahme ist kostenlos

DIENSTAG

Superfoods: Mehrwert oder nur cleveres Marketing?

Superfoods sind in fast aller Munde! Sie sollen die Gesundheit fördern und Krankheiten heilen. Doch was steckt wirklich in Chia, Curcuma und Co? Studierende des Studiengangs Ökotrophologie möchten zusammen mit Ihnen dieser Frage auf den Grund gehen und Antworten diskutieren. Welche Inhaltsstoffe sind so super und wie wirken sie auf den menschlichen Körper? Aus welchen Ländern stammen diese Superfoods? Wie werden sie angebaut und weiterverarbeitet? Gibt es vielleicht heimische Alternativen zu den aus Übersee importierten Produkten? Wo

sind Superfoods in Osnabrück erhältlich und was kosten sie? Selbstverständlich werden Sie auch erfahren, wie ausgewählte Superfoods eigentlich schmecken. **Anmeldung erforderlich!**

Termin: 6. 11. 2018, 18.00 – ca. 20.30 Uhr

Kosten: die Teilnahme ist kostenlos

MITTWOCH

Käsewerkstatt 2.0

Ob Säfte, Brot, Nudeln, Bier oder Sauerkraut... – zu Hause etwas selber zu machen, auszuprobieren oder sich auszutauschen, liegt voll im Trend. An diesem Abend dreht sich alles um die Frage, welcher „Käse“ sich mit wenig Aufwand zu Hause herstellen lässt. Woher beziehe ich die benötigten Zutaten, welche Milch eignet sich, welche Töpfe und Gerätschaften benötige ich? Wir wollen einfache Rezepte ausprobieren und schauen, ob sie wirklich alltagstauglich sind und auch schmecken. Wir laden Sie herzlich ein zu einem Abend mit **etwas** Theorie, **viel** Praxis und **leckeren** Kostproben. **Anmeldung erforderlich!**

Termin: 7. 11. 2018, 18.00 – ca. 20.30 Uhr

Kosten: 20 € pro Person

DONNERSTAG

Der Duft von Vanille, Zimt, Kardamom...

Plätzchenbacken im Advent zählt zu den schönsten Ritualen in der Vorweihnachtszeit. Wer liebt ihn nicht, den verführerischen Duft von frisch gebackenen Keksen? Bei unserem weihnachtlichen Backkurs wählen Sie Keksrezepte aus und bereiten verschiedene neue und raffinierte weihnachtliche Köstlichkeiten zu. Anschließend genießen alle gemeinsam bei Kaffee oder Tee die frisch gebackene Keksvielfalt. **Anmeldung erforderlich!**

Termin: 8. 11. 2018, 16.30 – ca. 19.30 Uhr

Kosten: 20 € pro Person, inkl. Kursunterlagen/Rezepte, Kaffee/ Tee und Kekse. Bitte Dosen mitbringen!