

? IMPULS Kulinarisch

Kategorie	Vorträge/Diskurse
Datum	Samstag 4. Jun 2016
Beginn	14:30
Ende	15:30
Anmeldung	keine Anmeldung erforderlich
Link	http://www.architekturtage.at/2016/event.php?item=9801
Treffpunkt	Riedenburgkaserne, Backsteingebäude, Sinnhubstraße 3, 5020 Salzburg



Barbara Gollackner, © Kathrin Gollackner

179 Kilogramm Lebensmittel werden durchschnittlich pro Person und Jahr in der EU weggeworfen. Der überwiegende Teil davon wäre noch genießbar. Die Referenten geben Einblick in Initiativen und vermitteln Ideen, um dieser verschwenderischen Haltung entgegen zu wirken.

Referenten:

Lukas Uitz, Waste Diver, Geschäftsführer des Vereins fairkehr

Hanni Rützler, futurefoodstudio

Timo Kessler, foodkooperation

Barbara Gollackner, Produktdesignerin

Diskurs mit kulinarischer Begleitung

Lukas Uitz, Waste Diver, Geschäftsführer des Vereins fairkehr

der sich neben verkehrspolitischer Bewusstseinsbildung seit Jahren auch dem Aufzeigen von Lebensmittelverschwendung verschrieben hat. Als ein Wastediver beschreibt er seine Erfahrungen mit Essen aus der Abfalltonne, gibt Einblicke in das "Lebensmittel-Leben danach" und prangert an, dass immer mehr noch verwertbare Nahrungsmittel im Müll landen.

Hanni Rützler, futurefoodstudio

Als Pionierin der Ernährungswissenschaft, als Beraterin und Forscherin mit ihrem multidisziplinären Zugang zu Fragen des Ess- und Trinkverhaltens hat sich Hanni Rützler nicht erst seit ihrer legendären Verkostung des ersten In-Vitro-Burgers in London weit über den deutschsprachigen Raum hinaus einen Namen gemacht.

Timo Kessler, foodkooperation, Vorstandsmitglied fairkehr

Als Teil der Foodkooperative versucht Timo Kessler Alternativen zum Supermarkt aufzuzeigen. Eine direkte Versorgung hilft Produzenten*innen und Verbraucher*innen gleichermaßen: biologische Lebensmittel finden zu fairen Preisen und ohne Verpackung den kurzen Weg in die gesunde Küche.

Programmgestaltung und Informationen

Initiative Architektur

Hellbrunner Straße 3, 5020 Salzburg

T: +43 662 879867

office@initiativearchitektur.at

www.initiativearchitektur.at

Barbara Gollackner, undpartner.at, Produktdesignerin

Beschäftigt sich in verschiedensten Projekten und Aktionen mit der Schnittstelle von Essen und Design und der Frage wie hochwertige Gestaltung auch den Wert von Nahrung und gemeinsamen Mahlzeiten definieren kann.

Kulinarische Begleitung:

Paul Strelí

Geboren am 11.11.1980 in Innsbruck. Gastronomisch beeinflusst von Adi Bittermann und Denise Amann. Seit 2014 Betreiber des Lokals 'Zum schwarzen Schaf' in Wien. Schwerpunkt Fusion-/Weltküche ohne Lebensmittelverschwendung.