

ORGANISATORISCHES

VERANSTALTUNGSORT AM 20.09.19:

kath. Pfarrzentrum,
Von-Hess-Str. 10,
97762 Hammelburg

VERANSTALTUNGSORTE AM 21.09.19:

Workshops und Markt der Möglichkeiten
in Hammelburg:
kath. Pfarrzentrum (Von-Hess-Str. 10),
am Viehmarkt,
Marktplatz,
Markthalle hinter dem Rathaus

Die Veranstaltung findet im Rahmen des vom
bayerischen Umweltministeriums geförderten
Umweltbildungsprojektes
„Unser Essen unser Klima“ statt.



KOSTEN:

Der Fachtag und Abendvortrag sind kostenfrei.

Der Abendimbiss am 20.09. kostet 12€/Person
(mit Anmeldung bis 18.09.)



gefördert durch
Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz



PACKEN WIR ES AN



ANMELDUNG FÜR DEN FACHTAG UND
ABENDIMBISS AM 20.09.19 BITTE AN:

Bund Naturschutz in Bayern e.V.
Kreisgruppe Bad Kissingen
Ludwigstr.20
97769 Bad Brückenau
Tel. 09741-9383240
bn-badkissingen@gmx.de

www.badkissingen.bund-naturschutz.de
www.bund-naturschutz.de



KREISGRUPPE BAD KISSINGEN



AÖL

Die Öko-Lebensmittelhersteller



ARTENSTERBEN STOPPEN— LEGEN WIR LOS!

Wie Landwirtschaft, Wirtschaft und Politik
Biodiversität fördern können

Fachtag mit AÖL am 20.09.19 und
Markt der Möglichkeiten &
Workshops am 21.09.19
in Hammelburg

FACHTAG AM 20.09.

Der Erhalt der Biodiversität muss oberstes Ziel von Staat, Wirtschaft und Gesellschaft sein. Daher haben AöL und BN zusammen die „Biodiversitätstage“ ins Leben gerufen. An beiden Tagen sind alle Interessierten eingeladen, mit zu diskutieren und Ideen umzusetzen.

PROGRAMM

- 14:30 Uhr Begrüßung**
Dr. Alexander Beck (AöL),
Franz Zang (BN)
- 15:00 Uhr „Die (un)heimliche Artenerosion“**
Stephan Börnecke
- 15:45 Uhr Biodiversität und Bienen:**
Albrecht Friedle, Labor Friedle
- 16:30 Uhr Kaffeepause**
- 17:00 Uhr Biodiversität in Landwirtschaft und Unternehmen:**
AöL-Unternehmen
(u.a. Bionade, Maintal Konfitüren),
Marion Ruppner (BN)
- 18:00 Uhr Abendimbiss (in der Markthalle)**
regionale & ökol. Köstlichkeiten,
Anmeldung erforderlich, 12€/Pers.
- 19:00 Uhr Festvortrag: Was der Ökolandbau für Umwelt und Gesellschaft leistet – eine bahnbrechende Studie**
Dr. Jürn Sanders vom Thünen-Institut
- 20:00 Uhr Podiumsdiskussion mit AöL-Unternehmern, MEP Martin Häusling, MdB Manuela Rottmann und MdL Sandro Kirchner (angefragt)**
- 21:30 Uhr Möglichkeit zum Austausch**

MARKTSTÄNDE AM 21.09.



MARKT DER MÖGLICHKEITEN GLOBAL DENKEN, REGIONAL HANDELN

Info- und Essensstände Am Viehmarkt, Marktplatz 10.00 – 17.00 Uhr

Jeder kann etwas tun, um Klimawandel, Artensterben und Umweltverschmutzung aufzuhalten. Wir wollen mit Vereinen, Interessensgruppen, Privatinitiativen durch einen Markt der Möglichkeiten aufzeigen, wie sich jeder einzelne vor Ort beteiligen kann an Klimaschutz und nachhaltiger Lebensmittelproduktion. Zugesagt haben u.a. Obst- und Gartenbauvereine, Imker, Direktvermarkter, Biosphärenreservat, Kirchen, Weltladen, Grüngitter.

Weitere Aussteller willkommen

Repaircafe in der Markthalle 10.00 – 14.00 Uhr

Auch das Reparieren von Gebrauchsgegenständen hilft Ressourcen zu sparen.

WORKSHOPS AM 21.09.

UNSER ESSEN -UNSER KLIMA

Alle Workshops sind für jedermann und ohne Anmeldung.

- 10:00-14.00 Wir machen lecker Pizza (Viehmarkt)**
Teig ausrollen, Pizza selbst belegen, Vielfalt an Tomatensorten
Einmachen von Gemüse
Vergleich zu Fertigpizza
- 10:00-12.00 Landwirtschaft und Verbraucher im Dialog (Pfarrzentrum)**
(Ruppner (BN), Biolandwirte)
- 10:00-12.00 Wie komme ich an regionale Lebensmittel? (Pfarrzentrum)**
Grüne Kiste, Dorfläden
- 10:00-12.00 Wir und die Welt (Markthalle)**
Unser Konsum und die Auswirkungen auf andere Teile der Welt : z.B. Schokolade H. Wielgoss)

