

NÄHERE INFORMATIONEN

TERMIN

Freitag, 18. Oktober 2019 ab 18:30 Uhr

UNKOSTENBEITRAG

Geben Sie an dem Abend, was Sie können oder was Ihnen das Essen wert ist.

VERANSTALTUNGSORT

Heinrich-Fries-Haus (barrierefrei)

Bahnhofstraße 13

74072 Heilbronn

Hauptbahnhof und Busbahnhof Heilbronn sind nur 230 Meter entfernt.

ANMELDUNG

Bis 7. Oktober 2019.

Am besten online unter dekanat.heilbronn-neckarsulm.de oder per Mail unter Angabe von Vor- und Nachname, sowie dem Wunsch nach vegetarischem oder fleischhaltigem Essen.

E-Mail: kathdekanat.hn@drs.de

Weitere Informationen auch unter ako.drs.de

Die Zahl der Plätze ist begrenzt.



EINE VERANSTALTUNG VON



KATHOLISCHES DEKANAT HEILBRONN-NECKARSULM



Diözese
ROTTENBURG-
STUTTGART



Slow Food®
Heilbronner Land

TAFEL
HEILBRONN

Die Veranstaltung wird finanziell gefördert von der Aktion Hoffnung Rottenburg-Stuttgart e.V.



KATHOLISCHES DEKANAT HEILBRONN-NECKARSULM

ako
Arbeitsgemeinschaft
katholischer
Organisationen
und Verbände

**Faires Abendessen –
ein Freitag für die Zukunft**
18. Okt. · 18:30 Uhr · Heinrich-Fries-Haus · Heilbronn

FAIRES ABENDESSEN – EIN FREITAG FÜR DIE ZUKUNFT

Einfach – regional – nachhaltig - fair

Die Fridays for future Bewegung bestimmt die Medien und wirft viele Fragen nach einer klimafreundlichen Lebensweise, alternativen Produkten und Herstellungsmethoden auf.

Was kann ich tun?

Die Katholische Arbeitnehmerbewegung Unterer Neckar, die Tafeln des Diakonischen Werks Heilbronn, die Slow Food-Gruppe Heilbronner Land, der Männerkochkurs Stockheim sowie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Dekanatsgeschäftsstelle Heilbronn-Neckarsulm und der ako stellen sich der Herausforderung, ein mehrgängiges Menü möglichst plastikfrei und aus biologisch erzeugten, fair gehandelten und/oder regional hergestellten Lebensmitteln zuzubereiten.

In Tischreden zwischen den einzelnen Gängen stellen Vertreterinnen und Vertreter aus Wissenschaft, Landwirtschaft und Gesellschaft Erfahrungen und Visionen aus ihrem Bereich vor und geben praktische Tipps.

Freuen Sie sich auf einen informativen Abend, an dem Sie alltägliche Lebensmittel mit gutem Gewissen und mit allen Sinnen genießen können!

MENÜ UND PROGRAMM

MODERATION

Sarah Kubin-Scharnowski, ako

Michael Dieterle, Dekanat Heilbronn-Neckarsulm

Smoothies im Foyer

TAFELN MIT DIAKONIELÄDEN, DIAKONISCHES WERK HEILBRONN

Gelegenheit zur Ausstellungsbesichtigung: „Ernährung global.

Herausforderung und zukunftsfähige Alternativen“

TISCHGEBET

Luise Schadt, Dekanat Heilbronn-Neckarsulm

Ähre trifft Wurzel: Herbstlicher Salat von Grünkern und Roter Bete

SLOW FOOD HEILBRONNER LAND

TISCHREDE

Fairness und Nachhaltigkeit

Prof. Dr. Roland Pfennig, Hochschule Heilbronn

Gulaschsuppe vom Limpurger Rind mit Brot

KAB BEZIRK UNTERER NECKAR

Vegetarisch: Indisches Kürbiscurry mit Brot

DEKANATSGESCHÄFTSSTELLE UND AKO

TISCHREDE

Gut-Sauber-Fair: was versteht Slow Food unter fairem Essen?

Heinrich Leutenberger, Slow Food Heilbronner Land

Presenta Zwetschge trifft Zabergäu Renette

MÄNNERKOCHKURS STOCKHEIM

TISCHREDE

Die Biokiste regional-konkret

Jürgen Winkler, WINO Biolandbau Brackenheim

Dazu korrespondierende Weine, Säfte und Getränke

LEBENS

MITTEL