



PROGRAMM

15. ÖSTERREICHISCH-DEUTSCHES WARENLEHRESYMPOSIUM

Nachhaltige Lebensmittelproduktion im
Vulkanland: global denken – lokal handeln
30. – 31. März 2015

Blumau - Steiermark

Lebensmittelproduktion in
Landwirtschaft und Gastronomie
Vermarktung nachhaltig produzierter Produkte
Aktuelle Forschung

gefördert von: **DSW Deutsche Stiftung für Warenlehre**

15. Österreichisch-Deutsches Warenlehre-Symposium

Wissenschaftliche Fachtagung

Nachhaltige Lebensmittelproduktion im Vulkanland

Einladung zum 15. Österreichisch-Deutschen-Warenlehre-Symposium 2015

gemeinsam mit:

DGWT Deutsche Gesellschaft für Warenkunde und Technologie und

ÖGWT Österreichische Gesellschaft für Warenwissenschaften und Technologie

Thema:

Nachhaltige Lebensmittelproduktion im Vulkanland

Sustainable food production in Vulkanland

Das Symposium befasst sich mit der Frage, ob nachhaltige Lebensmittelproduktion überhaupt möglich ist und welche Rahmenbedingungen dazu erforderlich wären. Außerdem wird es einen Block über aktuelle Warenlehreforschung geben.

- Nachhaltigkeit regionaler Lebensmittelproduktion und Vermarktung
- Energieversorgung in der Lebensmittelproduktion
- Referate und Workshops zur Didaktik der Warenlehre

Veranstaltungsort: Seminarzentrum der Therme Bad Blumau, Steiermark

Termin: Montag, 30. März bis Dienstag, 31. März 2015

Der Tagungsbeitrag (für Mitglieder) beträgt	€	70,-- (Nicht-Mitglieder: € 80,--)
Tagungsteilnahme nur am Montag:	€	55,--
Exkursionen Haustechnik + Geothermie:	€	20,--
Exkursion Zotter Schokoladenmanufaktur:	€	15,--

Der Tagungsbeitrag schließt die folgenden Leistungen ein:

Benutzung Tagungsraum, Saalgetränke und Kaffeepause, Abendessen am Montag, Fachexkursionen, z.T. mit Verkostung, Tagungsunterlagen, Teilnahmebestätigung

Unterkünfte: Pensionen und Hotels im Ort Bad Blumau
Hotel Therme Blumau bietet vergünstigte Zimmer an.

Anmeldung: Anmeldungen bitte an: Dr. Susanne Gruber, warenlehre@aon.at
Weitere Infos unter: www.warenlehre.at

Organisation: Dr.ⁱⁿ Susanne Gruber, Obersdorf; Prof. Mag.^a Waltraud Ebner, Lanzenkirchen; Dr.ⁱⁿ Eva Waginger, Wien;
Prof. Dr. Eberhard K. Seifert, Karlsruhe;

Zielgruppe: Wissenschaftler, Lehrer/-innen NAWI an HAK/HAS, die Biologie, Naturwissenschaften, Warenlehre und Technologie unterrichten und alle Interessierten.

Forschungsverein Warenlehre, Gartenweg 24, 2120 Obersdorf, E-Mail: warenlehre@aon.at, Tel.: 02245 72040, www.warenlehre.at

**15. Österreichisch-Deutsches Warenlehre-Symposium
Wissenschaftliche Fachtagung
Nachhaltige Lebensmittelproduktion im Vulkanland**

PROGRAMM

Montag, 30. März 2015

13:00 Uhr	EXKURSION I: Geothermie <i>Therme Bad Blumau</i>
14:30 Uhr	BEGRÜSSUNG und Begrüßungscocktail Therme Bad Blumau, Seminarzentrum <i>Organisatorinnen</i>
15:00 - 16:00 Uhr	BLOCK I: Nachhaltige Produktion von Lebensmitteln A: Löbbert: Nachhaltige Lebensmittelproduktion: Plausibilitäten und Möglichkeiten B: Waginger: Herausforderungen der Welternährung, wirtschaftliche Zwänge und lokale Spielräume C: Gruber: Lebensmittelerzeugung im Vulkanland <i>Moderation: Mag^aWaltraud Ebner</i>
	Kaffee- und Teepause
16:30 – 17:30 Uhr	BLOCK II: Beiträge zur Didaktik der Lebensmittelkunde – Aktuelle Warenlehreforschung A: Ebner: Unterrichtsbox Nachhaltigkeit B: Holzer, Kiehn: Hanf und Hanfprodukte im Unterricht C: Wriessnig, Ottner: Methoden zur Analyse von Kohlenproben in wissenschaftlichen Sammlungen und deren Bedeutung für Museen D: Götzinger: Sennen und Sennenerzeugung <i>Diskussion</i> <i>Moderation: Mag^a Drⁱⁿ Eva Waginger</i>
17:30 – 18:30 Uhr	EXKURSION II: Führung Haustechnik der Therme und Energiekonzept Wärmegewinnung und –nutzung, Wasseraufbereitung, Kohlendioxidgewinnung <i>Therme Bad Blumau</i>
19:00 Uhr	Abendessen: Speisekonzept des Hotels und Restaurants Bad Blumau Qualitätskriterien für Einkauf, Regionalität der Produkte Buffet-Restaurant <i>Moderation: Mag^a Drⁱⁿ Susanne Gruber</i>

Dienstag, 31. März 2015

9:00 – 9:30 Uhr	Abfahrt Treffpunkt Einfahrtshof zur Therme Bad Blumau bzw. im Ortszentrum Blumau
	Exkursionsprogramm – bei Interesse A: Zotter Schokoladenmanufaktur B: Fandler Ölmühle und Brennerei C: Gölles Essigproduktion und Brennerei D: Vulkano Schinken E: Schirnhofer gläserne Fabrik http://feinkost-schirnhofer.at/de/besucherinformation.html F: Obsthof Retter G: Altölveresterung Mureck

15. Österreichisch-Deutsches Warenlehre-Symposium Wissenschaftliche Fachtagung Nachhaltige Lebensmittelproduktion im Vulkanland

