

Wochen zum verantwortungsvollen Tafeln

22. Mai 2019 - 20. Juni 2019

Wochen zum verantwortungsvollen Tafeln

Wir geben in Deutschland einen sehr geringen Anteil unseres Einkommens für Essen und Trinken aus. Das Motto ist immer noch viel zu häufig: Hauptsache billig.

Es geht aber auch anders: Moralisch-ethische Kriterien werden stärker berücksichtigt; immer mehr Verbraucher entscheiden sich wegen der kürzeren Wege für regionale Produkte (...). Immer mehr Verbraucher wissen was sie wollen und was nicht.

Dennoch bleibt „unser Tafeln“ noch problembehaftet: Die Menge der weltweit erzeugten Lebensmittel würde ausreichen, um alle Menschen zu ernähren. Dennoch hungern mehr als 800 Millionen Menschen. Ein Grund hierfür ist auch: Food Wasting. Jährlich landen etwa 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel im Müll. Allein in Deutschland sind es rund 80 Kilogramm pro Jahr und Kopf.

Veränderungen sind nötig, wollen wir verantwortungsvoll Tafeln: Die Abfallberge müssen weiter reduziert werden; was bedeutet bedarfsgerechter Einkauf; wie kann ich Essensreste kreativ verwerten und Lebensmittel sachgerecht lagern (...)?

Diesen und weiteren Fragen möchten wir mit Ihnen in den Wochen zum „Verantwortungsvollen Tafeln“ gemeinsam nachgehen.

22. Mai 2019, 19:00 - 20:30 Uhr

Abfall oder Reste?

Food Waste oder aus Liebe zum Essen

Pro Jahr landen rund 80 Kilogramm Lebensmittel pro Kopf im Mülleimer. Dieser Verlust an Mittel zum Leben muss verringert und die Verschwendung gestoppt werden. Für uns Menschen und unsere natürliche Umwelt.

Wir haben mehr Nahrung zur Verfügung als wir benötigen. Also: Was sind vermeidbare Lebensmittelabfälle? Was sind unvermeidbare Lebensmittelabfälle? Warum sollte Food Waste vermieden werden und wie? Was sind verwertbare Reste und wie kann ich augenscheinlichen Abfall sinnvoll nutzen? Diesen und weiteren Fragen gehen wir mit Ihnen nach.

Gäste: **Daniel Anthes**, Food-Aktivist, Gründer & CEO Knärzje GmbH, Vorstandsvorsitzender ShoutOutLoud e. V.
Anna Satvary, Metzgermeisterin und Inhaberin von „Else Kalbskopf“ in der Frankfurter Kleinmarkthalle

Ort: Deutsches Museum für Kochkunst und Tafelkultur, Zeil 83/Holzgraben 4
(Zugang über Eingang Holzgraben), 60313 Frankfurt, 5. Etage

Kosten: Eintritt frei

Diese Veranstaltungen sind ein Angebot der *Katholischen Erwachsenenbildung, Bildungswerk Frankfurt*, in Kooperation mit dem *Kochkunstmuseum - Deutsches Museum für Kochkunst und Tafelkultur*.

Um eine Anmeldung über die u. s. Mailadresse der KEB Frankfurt wird bei allen Veranstaltungen gebeten! Eintritt bei allen Veranstaltungen frei.

Informationen und Anmeldung

Katholische Erwachsenenbildung
Bildungswerk Frankfurt
Haus am Dom
Domplatz 3
60311 Frankfurt

Telefon 069 8008718-460
keb.frankfurt@bistumlimburg.de



KOCHKUNST
MUSEUM

Titel: © Yabresse - Fotolia.com
Innen: © k.line - AdobeStock.com

Realisation: www.katting.de • 03/2019

29. Mai 2019, 19:00 - 21:00 Uhr

Barabend in der Villa Orange

Ein Hotel ohne Plastikmüll? Ohne Einwegverpackungen? Geht das? Immer konsequenter verbannt das Hotel Villa Orange diese Art von Materialien aus dem Betrieb und beteiligt sich so an der Plastikfrei-Challenge.

Darüber möchten wir informieren, Beispiele dessen was möglich ist aufzeigen. Das Biohotel Villa Orange stellt seinen Beitrag zur Challenge vor und möchte mit Ihnen, zu einem nicht ganz einfachen Thema ins Gespräch kommen.

Gäste: **Christiane Hütte**, Inhaberin
Susanne Röder, Leiterin des Housekeepings

Moderation: **Mikael GB Horstmann**

Ort: Hotel Villa Orange, Hebelstraße 1, 60318 Frankfurt, an der Bar

Kosten: Eintritt frei

6. Juni 2019, 19:00 - 20:30 Uhr

Geht es so weiter, geht bald nichts mehr? Fairer Handel als Ausweg?!

Die Ausrede „nichts gewusst zu haben“ funktioniert heute nicht mehr. Diese Wirtschaft tötet – so Papst Franziskus – nicht nur andere, sondern auf lange Sicht betrachtet auch uns selbst.

Fairer Handel versucht seit gut fünf Jahrzehnten mit anderen Prinzipien ein alternatives Modell aufzuzeigen. Werden die Versprechungen gehalten? Können die Prinzipien für uns heute ein Wirtschaftsmodell mit Zukunft sein? Diese Fragen wollen wir mit Ihnen diskutieren.

Gäste: **Caspar Dohmen**, Journalist und Buchautor für Finanz- und Wirtschaftsthemen
Stefan Diefenbach, Weltladen Bornheim

Moderation: **Dr. Barbara Tambour**, Publik-Forum

Ort: Deutsches Museum für Kochkunst und Tafelkultur, Zeil 83/Holzgraben 4
(Zugang über Eingang Holzgraben), 60313 Frankfurt, 5. Etage

Kosten: Eintritt frei

12. Juni 2019, 19:00 - 21:00 Uhr

Genuss mit gutem Gewissen Darf man noch Tee trinken?

Die Geschichte des Tees ist mehrere tausend Jahre alt. Tee war immer schon Genuss- und Heilmittel.

Tee ist aber auch ein bedeutendes Wirtschaftsgut: Auf gut 3,5 Millionen Hektar weltweit wird Tee angebaut; rund 60000 Tonnen Tee im Wert von etwa 200 Millionen Euro werden pro Jahr nach Deutschland importiert, wobei der Anteil von fair-gehandeltem Bio-Tee immer noch recht gering sein dürfte.

Der Tee-Anbau steht wegen des Einsatzes von Pestiziden genauso in der Kritik, wie auch wegen teilweise sozial-unverträglicher Rahmenbedingungen für die Arbeiter und deren Familien.

Wie also kann ich verantwortungsvoll einkaufen, so dass mein Tee möglichst keinen bitteren Beigeschmack hat?

Gäste: **Gerhard M. Thamm**, Geschäftsführer der Chá Dào – China Tea & Art GmbH
Cristina Pflaum, Fair-Handels-Beratung Hessen & Weltläden in Hessen e. V.

Moderation: **Mikael GB Horstmann**

Ort: Chá Dào – China Tea & Art, Friedrichstraße 10, Frankfurt, Westend

Kosten: Eintritt frei

20. Juni 2019, 15:00 - 17:00 Uhr

Picknick-Gespräch im Grünen - ohne Müll

Gemütlich beisammen sein. Aber kein Plastik; keine Gummibärchentüte; kein Einweggeschirr (...).

Wir möchten uns daher mit Ihnen zum plastikfreien Picknick treffen. Jeder soll etwas mitbringen, aber bitte plastikfrei (Trinkbecher und Brotdose sind erlaubt). Kauft schon plastikfrei ein.

Geht das, in Frankfurt frei von Plastik- und Einwegverpackung zu leben?

Heute wollen wir Ihnen Ideen und Initiativen vorstellen, die dieser Freiheit schon sehr nahe sind bzw. diese verwirklichen. Wir wollen wissen, was die Stadt dazu denkt und Ihnen Tipps geben, wie Sie Ihren Alltag und Ihre Einkäufe meistern können, ohne unnötige Verpackungen.

Gäste: **Christine Braun**, Vertreterin Ernährungsrat Frankfurt
Franziska Geese, gramm.genau, Frankfurt

Moderation: **Mikael GB Horstmann**

Ort: Museumspark/Metzlerpark, auf der Wiese am Restaurant „Emma Metzler“

Kosten: Eintritt frei