



## Murger Zukunftsgespräch

### Unsere Lebens-Mittel

### Ein besonderer Abend zu einem....

Auch bei uns in Deutschland und der Schweiz war das Essen bis vor kurzem noch alles andere als eine billige, jederzeit leicht zugängliche Selbstverständlichkeit. Es gab auch in Europa noch wirklichen Hunger. Heute ersticken wir im Überfluss.

Einerseits wird Essen zelebriert, andererseits als industrielle Massenware achtlos konsumiert und weggeworfen. Unsere Produktion von Essen und unsere Art des Umgangs damit führen dazu, dass wir unsere Zukunft gefährden und dazu, dass anderenorts Menschen vor Hunger sterben.

Viele Menschen sind sich nicht mehr bewusst, dass Essen ein Geschenk der Erde an uns ist und dass wir über das Essen eingebettet sind in den großen Kreislauf des Lebens.

Wir laden Sie ein, an diesem **Murger Zukunftsgespräch** drei miteinander zusammenhängende Aspekte dieses Themas anzuschauen.

#### Regionale biologische Landwirtschaft

Wie kann Nahrung ökologisch und sozial produziert werden? Der Referent berichtet von unterschiedlichen Ansätzen von Biolandwirten und den eigenen Erfahrungen auf seinem Hof. Er schildert seine Vision eines guten Verständnisses und Zusammenwirkens von Produzenten und Verbrauchern. **Markus Uhlenbrock-Ehnes, „Bio im Landkreis Waldshut“: Eulenhof, Dogern**

#### Verschwendung von Essen, Foodsharing und fairTeilen

Jährlich werden rund 1,3 Milliarden Tonnen Essen wegeschmissen, während weltweit über 800 Millionen Menschen hungern. Foodsharing zeigt Möglichkeiten, wie wir das ändern können und alle dabei gewinnen. Wie das in Basel funktioniert, welche Möglichkeiten des bedingungslosen fairteilens es gibt es und welche befriedigenden Erfahrungen sie dabei machen, erzählen **Elisa Berlin und Sebastian Freyse, Foodsharing Basel**

#### Der ökologische Fussabdruck unserer Nahrung. Eine Weiterbildung (auch) für den Gaumen

Unsere Ernährung ist für einen guten Teil der Umweltbelastung verantwortlich. Was wir essen, wie und wo es produziert wurde und auf welchem Weg es zu uns gelangt, ist dabei ausschlaggebend. Werden diese Hintergründe vom Ökozentrum präsentiert und von **Nathalie Seiberth** zu Imbiss-Häppchen verwandelt, dann werden die Fakten zum Genuss und für einmal mit allen Sinnen

erlebbar! *Ökozentrum Langenbruck, Schweiz.*

**Donnerstag, 11.Mai 2017, 19h30 Schmiedledicksaal in 79730 Murg-Hänner**

Im Anschluss ist Zeit für Austausch und Diskussion beim Imbiss/Apéro. Die Leute von Foodsharing beschenken die Teilnehmenden mit wunderbarem ‚Brot von gestern‘.

Wir bitten um Anmeldung. Eintritt frei. Spenden zur Deckung unserer Unkosten würden uns freuen.

*Biolandbau im Landkreis Waldshut, Faire eine Welt e.V., Murg im Wandel, Repaircafe Bad Säckingen, Stadtoasen Bad Säckingen, Urban Gardening Rheinfelden, Gemeinwohlökonomie Hochrhein.*