

GASTROSOPHICUM IN EFERDING

Erstellt am 11.04.2024

Die Lehre von der Weisheit des Essens ist die Grundlage der Gastrosophie. Verbunden mit Klima & Umwelt werden das die Schlüsselthemen der Zukunft sein. Der Verein „Gastrosophicum“ lädt ein, die Themen Ernährung, Umwelt, Lebensmittel, Klima, Genuss und Kulinarik lustvoll und gleichzeitig kritisch zu reflektieren. Das nächste Gastrosophicum findet am **26. + 27. April 2024** im ConSenso in Eferding/OÖ statt.



„Du bist, was du isst“ - und die Rolle der Bildung

so lautet das Motto des zweitägigen Gastrosophicums am **26. + 27. April 2024** im ConSenso in Eferding/OÖ.

Stellvertretend für den Verein "Gastrosophicum" als Veranstalter liefert uns **Gerald Aigmüller / Aigmüller Marketing** Fakten zur Veranstaltung.

Die Highlights des Gastrosophicums

Im Mittelpunkt steht heuer das Thema der sensorischen Bildung und dies bereits in jungen Jahren. Es ist nie zu spät sich sensorisch und gustatorisch weiterzuentwickeln, aber je früher man damit anfängt, desto früher beginnen wir unserem Körper aber auch unserer Umwelt Gutes zu tun. Die Gastrosophie vereint Nachhaltigkeit und Genuss auf einzigartige Art und Weise.

Das Gastrosophicum ist ein Ort des Austausches unterschiedlicher Sichtweisen: interdisziplinär, multidisziplinär, philosophisch – und daher nicht zuletzt auch verantwortlich - für einen nachhaltigen und wertschätzenden Genuss.

Näheres erfährst du hier >> **Programm / Anmeldung / Tickets** >>



Highlights am Freitag 26.04.2024

u.a. ...

Thomas Mohrs, Prof. DDr. Martin Grassberger (*Arzt, Biologe, Ernährungs- und Umweltmediziner, Autor*) "Mensch aus Erde: Lebensmittel als Bindeglied zu unserer Mitwelt", Rüdiger Niemz M.A. MA, Dr. Karin Buchart „Vom Samen bis zur Körperzelle - der Weg der Pflanzenwirkstoffe", Margit Brauner MAS & Waltraud Galle, **Kabarett "WurstSalat" mit Lainer & Putscher** "Wie lebt man besser - mit Sixpack oder Sechsertragerl?" ...

Highlights am Samstag 27.04.2024

u.a. ...

Marlies Gruber *Chefredakteurin, Ernährungswissenschaftlerin*

"Wissen is(s)t Macht: über die Relevanz von Food Literacy", Dr. Theres Rathmanner
Ernährungswissenschaftlerin, Bloggerin "Ernährungsbildung mit Genuss, Freude und Nachhaltigkeit", Prof. Dr. Gudrun Sproesser *Gesundheitspsychologin*
„Faszination Essverhalten: Mehr als Kalorien & Gesundheit“, **Lukas Nagl** *Küchenchef im Bootshaus/Traunkirchen*, Podiumsdiskussion mit Dr. Marlies Gruber, Dr. Leopoldine Weinzierl, Mag. Jürgen Kürner, Küchenchef Lukas Nagl und weiteren Expert*innen ...



Was ist Gastrosophie?

In der Gastrosophie wirken verschiedene natur- und geisteswissenschaftliche Fächer zusammen. Dabei steht die kulturwissenschaftliche Erforschung von Ernährung und Gesellschaft im Vordergrund. Untersucht werden alle Aspekte der Lebensmittelerzeugung, der Verarbeitung, der Vermarktung bis zum Konsum, wobei nicht nur materielle technische Bereiche, sondern auch die Bedeutung der Esskultur verschiedener Epochen, ethische und soziologische Aspekte betrachtet werden. Der Ursprung der Gastrosophie lässt sich schon bei den Ägyptern im 16. Jhd v. Chr erkennen, die den vielschichten Zusammenhang von Nahrung und Leben beobachteten.

Slowfood x Gastrosophie

Slow Food verfolgt den Gedanken der Gastrosophie vollinhaltlich. Gleichzeitig ist die Slow Food Bewegung ein weltweites Netzwerk und getreu dem Motto „Gemeinsam sind wir stark“ ist diese strategische Partnerschaft entstanden.

Farmgoodies x Gastrosophicum

Gerne unterstützen wir Haubenkoch Stefan Eder und seine Schüler von BALETOUR Tourismusschulen Bad Leonfelden mit unseren Produkten bei der Zubereitung des leiblichen Wohls. Auf kreative Gerichte und genussvolle Momente darf man sich freuen.