



Nachhaltig Essen und Geniessen

Abwechslungsreicher Informationsanlass für alle Interessierten im Naturama Aarau

Donnerstag, 21. November 2024, 19.00 – 21.00 Uhr

- Referate und Interviews mit Fachleuten
- Infostände
- Apéro und Austausch

Nachhaltig Essen und Geniessen

Donnerstag, 21. November 2024, 19 bis 21 Uhr

Naturama, Feerstrasse 17, 5000 Aarau

Täglich treffen wir Einkaufsentscheide im Laden: Bio oder konventionell? Avocado oder Rüebli? Tofu oder Fleisch? Was ist nachhaltiger? Informieren Sie sich und diskutieren Sie mit Fachpersonen an den Infoständen.

Für den Genuss gibt es einen nachhaltigen Apéro von «Rebecca kocht» aus Aarau.

19.00 Uhr Mühlbergsaal	Begrüssung	Karin Nowack, Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Kt. Aargau Franziska Ruef, Fachstelle Nachhaltigkeit Abteilung Landschaft und Gewässer, Kt. Aargau
	Referat: Nachhaltig essen – aber wie?	Karin Nowack
	Interview mit Landwirt: Nachhaltig Essen vom Feld zum Teller	Jeremias Niggli Bio-Landwirt, Berater Ackerbau am FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau)
	Interview: Wie geht nachhaltig geniessen im Restaurant?	Sonja Ihle Gastgeberin im BYRO, Teilnehmerin bei der Aktion Klima à la carte
	Interview: Was kann die Konsumentin tun zur Vermeidung von Foodwaste?	Franziska Ruef Projektleitung «Aufgabeln!» zur Sensibilisierung gegen Foodwaste
20 - 21 Uhr Foyer	Infostände und Apéro im Foyer des Naturama - Labels - Einkaufsentscheid - Regional und Saisonal - Foodwaste vermeiden	Mitarbeitende Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Fachstelle Nachhaltigkeit, Abteilung Landschaft und Gewässer und Stadt Aarau Fachstelle Umwelt und Klima

Die Veranstaltung ist kostenlos, wir bitten Sie um einen Beitrag zur Deckung der Unkosten (Kässeli, Twint).

Wir bitten um eine Anmeldung über die Website der Liebegg zur Planung des Anlasses und Vermeidung von Foodwaste:

www.liebegg.ch – Weiterbildung – Liebegger Fachtage – Nachhaltig essen und geniessen