

## Anmeldung

### Anmeldung über Mail an:

[sekretariat.ernaehrungsokologie@ernaehrung.uni-giessen.de](mailto:sekretariat.ernaehrungsokologie@ernaehrung.uni-giessen.de)

Bitte folgende Angaben mailen:

- Name, Vorname
- Adresse, Telefonnummer
- Matrikelnummer

bis zum **16.06.2014**

Nach Anmeldung erhalten Sie weitere Informationen per Mail.

**Eigenbeitrag:** 99,- Euro

Maximale Teilnehmerzahl: 25

Informationen zu den Übernachtungen:

- In Legau: <http://www.umweltstation-unterallgaeu.de/>
- In Heidelberg: <http://www.hostelheidelberg.de/de/index.php>

## Ziel der Exkursion

Sie erhalten Einblicke in die Produktion nachhaltiger Lebensmittel und lernen dabei unterschiedliche Lebensmittelproduzenten kennen: von kleineren Familienunternehmen die auf regionale und ökologische Beschaffung der Rohstoffe setzen, bis hin zu global agierenden Unternehmen, die ausschließlich fair gehandelte Rohstoffe aus den Ländern des Südens beziehen.

## Organisatorisches

Für die Fahrten ist ein Reisebus gemietet. Übernachtung mit Frühstück und die im Programm genannten Mahlzeiten sind inklusive.

Besichtigt werden die Firmen:

- Weleda Erlebniszentrum Schwäbisch Gmünd
- ALB-GOLD Trochtelfingen
- Büffelfarm Willi Wolf Meidelstetten
- Rapunzel Legau
- Käseküche Isny
- Brauerei Härle Leutkirch
- WILD Heidelberg

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

[eleonore.a.heil@ernaehrung.uni-giessen.de](mailto:eleonore.a.heil@ernaehrung.uni-giessen.de)

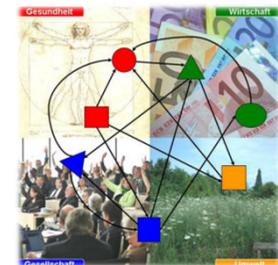


**Exkursion**  
vom 28.07. bis 30.07.2014

# Nachhaltige Lebensmittelproduktion

Organisiert von der  
**Arbeitsgruppe Ernährungsökologie**

Institut für Ernährungswissenschaft  
Justus-Liebig-Universität Gießen



## Montag, 28.07.2014

### 06.00 Uhr

Abfahrt in Gießen mit dem Reisebus

### 09.30 - 14.00 Uhr

#### Weleda Erlebniszentrum

in Schwäbisch Gmünd

(ökologische Naturkosmetik, Diätetika und Medizin)

- Vorstellung der Weleda AG
- Führung durch den biologisch-dynamischen Heilpflanzengarten
- Einblicke in die Tinkturenherstellung



### 16.00 Uhr

#### Firma ALB-GOLD in Trochtelfingen

(ökologische und z.T. glutenfreie Pastaproduktion)

- Besichtigung der gläsernen Nudelproduktion



### 17.00 Uhr

#### Abendessen im Restaurant ALB-GOLD

### 18.30 – 20.00 Uhr

#### Büffelfarm Willi Wolf in Meidelstetten

(ökologische Aufzucht und Haltung von Alpbüffeln)



#### Übernachtung/Frühstück Umweltzentrum Legau

## Dienstag, 29.07.2014

### 10.00 - 12.30 Uhr

#### Rapunzel in Legau

(einer der führenden Bio-Hersteller in Europa)

- Einblicke in die Produktion
- Museumsführung
- Verkostung



### 12.30 - 13.30 Uhr

Mittagessen im Casino (von Rapunzel)  
vegetarisches Bio-Menü

### 14.30 – 15.30 Uhr

#### Käseküche in Isny

(biologische Herstellung von Käse und anderen Milchprodukten)

- Führung durch die Sennerei
- Käseverkostung



### 16.30 Uhr

#### Brauerei Härle in Leutkirch

(ausgezeichnet mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis, dem Umweltpreis des Landes Baden-Württemberg und dem Förderpreis Nachhaltiger Mittelstand)

- Brauereibesichtigung



#### Übernachtung /Frühstück Steffis Hostel in Heidelberg

## Mittwoch, 30.07.2014

### 09.00 – 13.00 Uhr

#### Firma WILD in Heidelberg

(ein führender Hersteller von natürlichen Inhaltsstoffen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie; erfüllt weltweite Nachhaltigkeits- und Umweltstandards)

- Referat über Nachhaltigkeit im Unternehmen
- Einblicke in die
  - Produktion
  - Qualitätssicherung
  - Sensorik



### 13.00 – 14.30

Rückfahrt nach Gießen

