

Anmeldung

Anmeldung über Mail an:

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

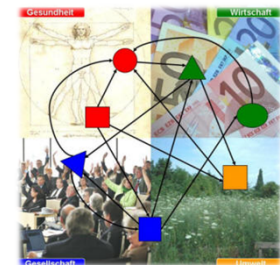


Exkursion
vom 28.07. bis 30.07.2014

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

