

Slow Food Youth Akademie: Themenwochenende Biokulturelle Vielfalt

Freitag, 17.06. bis Sonntag, 19.06.2022

Kurs: 22SFY25

Die Slow Food Youth Akademie verbindet das Schaffen von theoretischen Grundlagen, beispielsweise zu Anbau- und Verarbeitungsmethoden sowie zu den verschiedenen Arten der Landwirtschaft und den Problematiken des aktuellen Lebensmittelsystems, mit dem Sammeln von praktischen Erfahrungen. Die Teilnehmenden schauen Expertinnen und Experten bei der Arbeit zu, werden in den Produktionsprozess einbezogen und arbeiten gemeinsam mit den ExpertInnen an zukunftsfähigen Alternativen und Lösungen. Thema des Wochenendes auf Schloss Kirchberg ist „Biokulturelle Vielfalt“. Seit Anfang des 20. Jahrhunderts sind in Europa rund 90 Prozent der Kulturpflanzensorten und Tierarten ausgestorben. Dieser Verlust bedroht nicht nur die Vielfalt des Geschmacks, sondern auch die Identität und traditionelle Lebensmittelversorgung einer Region. Die Teilnehmenden gewinnen Wissen über die Zusammenhänge von Regionalität und Saisonalität zur Erhaltung der Biodiversität.

Schwerpunkte:

- Saisonalität und Regionalität zur Erhaltung der Biokulturelle Vielfalt
- Obst und Gemüse Anbau: verschiedene Produktionssysteme und Vermarktungswege
- Bienenhaltung und nachhaltige Imkerei
- Gentechnik

Ort:

Schloss Kirchberg

Informationen und Bewerbung:

www.slowfoodyouth.de/akademie

Veranstalter:

Seminar in Kooperation mit Slow Food Deutschland e.V.