

SYMPOSIUM KULINARISCHE INTELLIGENZ – GENUSS IST LEBENSQUALITÄT

4. MÄRZ 2010

HOTEL INTERCONTINENTAL
JOHANNESGASSE 28, 1037 WIEN

09:00–09:10 UHR: BEGRÜSSUNG

- Genießer haben mehr vom Leben | Dr. Christopher Mayr, Obmann des forum. ernährung heute [f.eh]

09:10–10:40 UHR: BLOCK I, GENUSSFORSCHUNG UND GESUNDHEIT

- Bedeutung des Genießens in der Gesundheitsförderung | Dr. Rainer Lutz [Uni Marburg]
- Erstes Österreichisches Genussbarometer | Univ.-Prof. Dr. Jürgen König [Uni Wien], Mag. Marlies Gruber [f.eh]

10:40–11:10 UHR: PAUSE

11:10–12:40 UHR: BLOCK II, GENIESSEN: EINE KULTURTECHNIK

- Der Sinn unserer Sinne – gestern, heute und morgen | Mag. Hanni Rützler [futurfoodstudio, Wien]
- Schulische Ernährungsbildung und kulinarische Kompetenz | Univ.-Prof. Dr. Ines Heindl [PH Flensburg]

12:40–14:10 UHR: MITTAGSPAUSE

14:10–15:30 UHR: WORKSHOPS I [PARALLEL]

- Ein Parcours durch Geschmackswelten – Präzises Wahrnehmen und dafür Worte finden | [f.eh]
 - _ Mit allen Sinnen verkosten und im Blindgang erkennen
 - _ Ein Löffel, ein Gericht: sich über Essen verständigen
 - _ Do it yourself – vom Experiment zur exquisiten Komposition?
 - _ Wein am Aromarad
- Jugend lernt genießen ... | Dr. Rikki Lasser-Ginstl [xundessen, Wien], Mag. Andrea Lehner [give Servicestelle, Wien]
Erfahrungen mit Genuss-Schulungen in der Sekundarstufe – folgende Fragestellungen werden bearbeitet:
Greifen Schulungen zu den Themen „Essen–Trinken–Genuss–Verbraucherbildung“ für 12- bis 15-jährige Jugendliche? Welche Methoden akzeptieren Jugendliche auf ihrem Weg zu Gaumenfreude und Sinneslust? Welche Informationen bzw. Werkzeuge benötigen Pädagogen und Multiplikatoren, um Jugendliche auf diesem Weg zu begleiten?
- Das Spiel mit den Geschmacksknospen | Mag. Hanni Rützler [futurfoodstudio, Wien]
Die heutigen Schwierigkeiten mit der Ernährung sind nicht vom Mangel geprägt, sondern vom Überfluss. Doch statt die Vielfalt lustvoll zu nutzen, wird die Wahlfreiheit selbst zum Problem. Die Lösung liegt dabei nicht in der Anhäufung weiteren Wissens. Im Gegenteil: Es gilt das vorhandene Wissen zu „verdauen“. Daher lassen wir in diesem interaktiven Workshop unsere Geschmacksknospen tanzen und üben uns in der Schärfung des persönlichen Geschmacks.
- Kosten Sie Ihre Zeit aus! | Peter Gall MdO [metacom, Stetten]
Haben auch Sie das Gefühl, dass Ihr Leben an Ihnen vorbeirauscht? Hindert Sie angeblicher Zeitmangel daran, die Dinge zu tun, die Ihnen wirklich wichtig sind? Sie sind nicht allein – wir leben in einer Non-Stop-Kultur, alles wird schneller, hektischer, stressiger. Peter Gall zeigt, wie Sie die permanente Beschleunigung des modernen Lebens und das Bedürfnis nach Muße und Langsamkeit wieder in Einklang bringen können.

15:30–16:00 UHR: PAUSE

16:00–17:20 UHR: WORKSHOPS II [PARALLEL]

- Ein Parcours durch Geschmackswelten – Präzises Wahrnehmen und dafür Worte finden | [f.eh]
 - _ Mit allen Sinnen verkosten und im Blindgang erkennen
 - _ Ein Löffel, ein Gericht: sich über Essen verständigen
 - _ Do it yourself – vom Experiment zur exquisiten Komposition?
 - _ Wein am Aromarad
- Physik beim Kochen | Mag. Werner Gruber [Uni Wien]
Jeder kennt eine Menge althergebrachter Tipps der Kochkunst. Doch nur die wenigsten wissen, warum und wieso dieses oder jenes funktioniert. Versteht man einmal die Grundprinzipien des Kochens, geraten ungeahnte Genüsse in den Bereich des Möglichen. Physik, Chemie und Kochen werden leicht verständlich und spannend erklärt, Fehlmeinungen revidiert und neue Kochwege aufgezeigt. Wer ein Rezept lesen kann, kann kochen – wer weiß, was dabei passiert, kann besser kochen!
- Lust auf Genuss durch Vielfalt statt Einfachheit | Univ.-Prof. Dr. Emmerich Berghofer [BOKU Wien]
Unsere Essensaufnahme gestaltet sich immer vielfältiger – aber auch abwechslungsreicher? Es handelt sich nur um eine scheinbare Vielfalt: Denn eine immer größere Vielzahl an Lebensmitteln wird aus immer weniger Rohstoffen und -sorten erzeugt. Lernen Sie das breite Spektrum kennen und blicken Sie mit ethnischen Lebensmitteln über den heimischen Tellerrand!

17:30–18:00 UHR: ROUND TABLE

ANMELDUNG

Ich melde mich verbindlich zum Symposium
**KULINARISCHE INTELLIGENZ – GENUSS IST
LEBENSQUALITÄT** am 4. März 2010 an und habe
die Teilnahmebedingungen gelesen.

Name

Vorname/Titel

Beruf/Firma

Straße/Nr.

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

Datum /Unterschrift

Ich benötige eine

Reguliäre Teilnahmekarte

Teilnahmekarte für ÖGE-/VEÖ-Mitglieder

Teilnahmekarte zum Studententarif¹

und melde mich an für folgenden

WORKSHOP I

Ein Parcours durch Geschmackswelten

Jugend lernt genießen ...

Das Spiel mit den Geschmacksknospen

Kosten Sie Ihre Zeit aus!

sowie für folgenden

WORKSHOP II

Ein Parcours durch Geschmackswelten

Physik beim Kochen

Lust auf Genuss durch Vielfalt statt Einfach

VERANSTALTUNGsort

Hotel Intercontinental

Johannesgasse 28

1037 Wien

ANFAHRT

mit dem Auto:

Parkmöglichkeit bietet die hoteleigene Parkgarage oder
die Parkgarage am Karlsplatz [7 Gehminuten entfernt]

mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

U4, Station Stadtpark

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Die Vergabe der Teilnahmeplätze erfolgt in der Reihen-
folge des Zahlungeinganges der Teilnahmegebühren
auf dem Konto des forum. ernährung heute

KONTONR.: 0650 192800, BLZ 12000, BANK AUSTRIA.

Bei Überweisung des Beitrages später als eine Woche
vor dem Veranstaltungstermin ist eine Kopie des

Überweisungsauftrages bei der Registrierung vor Ort
vorzulegen. Bei Stornierung der Anmeldung nach dem

25.2.2010 wird die volle Teilnahmegebühr in Rechnung
gestellt. Statt einer Stornierung ist es möglich, einen

Ersatzteilnehmer zur Veranstaltung zu entsenden.

Das forum. ernährung heute behält sich Programm-
änderungen aus nicht in seinem Einflussbereich

liegenden Anlässen vor.

ANMELDUNG

bis 25. Februar 2010

per E-Mail: uk@forum-ernaehrung.at

online unter: www.forum-ernaehrung.at/

symposium_anmeldung

per Fax: +43.1.712 33 04

per Post: Schwarzenbergplatz 6, 1037 Wien

VERANSTALTER

forum. ernährung heute

Schwarzenbergplatz 6

1037 Wien, Austria

t +43.1.712 33 44

f +43.1.712 33 04

TEILNAHMEGEBÜHR

Einzahlung bis 16.2.2010 [Frühbucherbonus]

Reguliäre Teilnahmekarte 150 Euro

ÖGE-/VEÖ-Mitglieder 110 Euro

Studententarifa 75 Euro

Einzahlung ab 17.2.2010

Reguliäre Teilnahmekarte 170 Euro

ÖGE-/VEÖ-Mitglieder 130 Euro

Studententarifa 85 Euro

¹Der Studentenausweis ist als Beleg bei der
Registrierung vor Ort vorzulegen.

SYMPOSIUM
**KULINARISCHE INTELLIGENZ –
GENUSS IST LEBENSQUALITÄT**

4. MÄRZ 2010

HOTEL INTERCONTINENTAL
JOHANNESGASSE 28, 1037 WIEN