

## **Slow Food - Mit Genuss und Verantwortung**

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Das Ziel ist die biologische und geschmackliche Vielfalt zu erhalten und sich für eine verantwortliche Landwirtschaft, artgerechte Viehzucht und Fischerei zu engagieren. Darüber hinaus soll die regionale Geschmacksvielfalt und das Lebensmittelhandwerk bewahrt werden. „Gut, sauber und fair“ - dies steht für die Philosophie der Slow Food Bewegung, die ihren Ursprung in Italien hat.

In Kooperation mit der Slow Food Initiative Mönchengladbach werden die nachfolgenden Veranstaltungen durchgeführt:

## **Slow Food - Lebensart und Genuß**

Was hat McDonalds mit Slow Food zu tun? Was meint Slow Food mit „Gut, sauber, fair“? Essen ist Genuss. Wieso ist essen aber auch ein kulturelles und politisches Ereignis? Was hat eine schwäbische Albinse mit einer rheinischen Bohne gemein? Wieso unterstützt Slow Food weltweit Kleinbauern und Produzenten, wenn der Verein sich doch für regionale Produkte einsetzt? Was kann ich mit Slow Food vor Ort unternehmen? Auf diese Fragen erhalten Sie Antworten und die Ziele und Aufgaben des Vereins sowie die Mitwirkungsmöglichkeiten, sowie die Aktivitäten in Mönchengladbach werden vorgestellt. Natürlich ist auch Gelegenheit für Ihre Fragen und Gedankenaustausch.

**Lothar Herstix, Leiter regionale Slow Food Gruppe**

**Ort: FBS Anna Ladener Haus, Odenkirchener Str. 3a, 41236 Mönchengladbach**

**17-3651800 Di 14.03.17 19:00-20:30 Uhr 1x2 UST 5,00 €**

## **Warum braucht der Mensch die Bienen?**

Eine Stadtimkerei stellt sich vor

Unsere Stadt kann man schmecken! Der Honig aus der Stadtimkerei ist von hoher Qualität - was macht diesen Honig so besonders? Außerdem erhalten Sie Einblicke in die Arbeit eines Imkers, erfahren Grundlegendes über Bienen im Jahresverlauf und über den Weg des Honigs von der Blüte bis ins Glas.

**Michael Kirch, Imker**

**Ort: FBS Anna Ladener Haus, Odenkirchener Str. 3a, 41236 Mönchengladbach**

**17-3652800 Mi 26.04.17 19:00-20:30 Uhr 1x2 UST 5,00 €**

## **Woher kommt das Fleisch?**

Ein Einblick in die Tierhaltung, Verarbeitung und Produktion von Fleisch. Spannende Fakten, die Ihnen sonst vorenthalten werden.

**Hans-Jörg Schmitz, Fleischermeister**

**Ort: FBS Anna Ladener Haus, Odenkirchener Str. 3a, 41236 Mönchengladbach**

**17-3653800 Di 16.05.17 19:00-20:30 Uhr 1x2 UST 5,00 €**

## Unser „tägliches Brot“

Das erste Brot gab es schon in der Steinzeit. Deutschland sieht sich als Land des Brotes, wenn es um die Qualität und Geschmacksvielfalt von Brot und Brötchen geht. Doch das tradierte Wissen um Mehlqualitäten, traditionelle Herstellungsverfahren und die komplexen Abläufe beim Brotmachen gehen zunehmend verloren. An die Stelle des Bäckers ist der Aufbäcker getreten, der Teig wird durch den Teigling ersetzt, industriell vorgefertigt und angeliefert. Was bedeutet dies für traditionelle und regionale Gebäckarten, wie das „Ongeschwede“? Was wissen wir eigentlich wirklich über unser Grundnahrungsmittel, das wir täglich essen? Welche Inhaltsstoffe spielen eine große Rolle für unsere Gesundheit?

**Dieter Junkers, Bäckermeister**

**Bernd Woltmann, Regionalgruppe Slow Food**

**Ort: FBS Anna Ladener Haus, Odenkirchener Str. 3a, 41236 Mönchengladbach**

**17-3654800 Mi 06.09.17 19:00-20:30 Uhr 1x2 UST 5,00 €**

## Süßes mit Genuss - Eine regionale Bonbonmanufaktur stellt sich vor

Mandeln, Lutscher, Lakritzspezialitäten - dies und vieles mehr wird nach Originalrezepten, des Gründers Hubert Ehren (1955) im Traditionsbetrieb in Mönchengladbach hergestellt. Im Rahmen einer Betriebsführung lernen Sie ein altes Handwerk kennen.

**Valentin Wessels, Inhaber Ehren Zuckerwarenfabrik**

**Ort: Ehren Zuckerwarenfabrik, Königstrasse 151, 41236 Mönchengladbach**

**17-3655800 Fr 13.10.17 15:00-16:30 Uhr 1x2 UST 10,00 €**

**PK Office**  
Lösungen im Büro der Zukunft

