

Do, 16. März ab 13 Uhr und Fr, 17. März 9-12 Uhr, Wegwartehof, NÖ


Die Qualität von Lebensmitteln wahrnehmen

Lebensmittel mit allen Sinnen erfahren
durch Verkostung, Duftmalen, Wirksensorik
Seminar mit Jasmin Peschke, Goetheanum

Ihr wollt üben, die Qualität von Lebensmitteln mit all Euren Sinnen zu erforschen? Gemeinsam mit Jasmin Peschke wollen wir unsere Wahrnehmungsfähigkeit und die Begegnung mit LEBENSmitteln in Praxis und Theorie vertiefen.

Termin
Donnerstag, 16. März 2023, 13 bis 20 Uhr
Freitag, 17. März 2023, 9 bis 12 Uhr

Ort
Wegwartehof, Merkenbrechts 1, 3800 Göpfritz an der Wild,
www.wegwartehof.at

Anmeldung
 Anmeldung unter [diesem Link](http://www.demeter.at/veranstaltung/qualitaet-wahrnehmen)
(www.demeter.at/veranstaltung/qualitaet-wahrnehmen)

Kosten
EUR 110.- für Demeter-Mitglieder / EUR 130.- für alle anderen
Die beiden Tage können auch einzeln gebucht werden (Tag 1 € 70.- / Tag 2 € 50.- bzw. € 80.- / € 60.-), empfohlen wird der Besuch beider Tage. Finanzielle Unterstützung für auf Anfrage. Pausenverpflegung, Mittag-, Abendessen und Unterkunft sind in der Kursgebühr nicht enthalten. Die Verköstigung kann am ersten Kurstag am Wegwartehof bezahlt werden.

Verkostung, Duftmalen, Wirksensorik, Vortrag & Hintergründe

Inhalt
Wie kann Qualität selbst untersucht und wahrgenommen werden (über stoffliche Analytik hinaus gehend)? Was beobachte ich, und was wird für die Entstehung von Qualität gemacht?

Wir arbeiten mit vielfältigen Übungen, um unsere eigenen Erfahrungen in der Begegnung mit Lebensmitteln anzuregen. So werden zum Beispiel Milch, Kartoffel, Karotten, Wasser, Apfelsaft und anderes mehr verkostet.

Natürlich wird Jasmin Peschke uns in Hintergründe und Untersuchungsergebnisse einführen.

Gemütlicher Austausch

Die Teilnehmenden sind herzlich eingeladen, eigene Produkte mitzubringen, um sie abends in gemütlicher Runde gemeinsam zu verkosten.

Aus der Reihe "Samenfest & Natursprung"

Dr. Jasmin Peschke



Ernährungswissenschaftlerin, seit über 30 Jahren mit der Qualität von Lebensmitteln beschäftigt. Zertifizierte Trainerin für Wirksensorik. Tätigkeiten in Qualitätsmanagement und Qualitätsentwicklung für die Lebensmittel- und Kosmetikindustrie; seit 2016 an der Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum, dort Leitung des Fachbereiches Ernährung. Herausgeberin des Buches *Vom Acker auf den Teller*.

Ihr zentrales Anliegen ist es, die komplexen Zusammenhänge im Ernährungssystem aufzuzeigen. Sie möchte Menschen ermutigen, ihre eigene, selbstbestimmte Ernährung zu pflegen und so zu einer gesunden Zukunft beizutragen.

Quartier

Bitte selbst organisieren. Ein paar Möglichkeiten hier:

Der Wegwarte hat einige Ferienwohnungen, www.wegwarte.at

Biohof Liebhart, Zimmer/ FeWo, Merkenbrechts, Gehzeit 5 min, T: 02825 7373

Biohof St. Nikolaus, FeWo, Lichtenberg, Fahrt ca. 10min, T: 0664 321359 /

0664 16212 91, www.herout.com

Gasthof Wildrast, Zimmer, Göpfritz, Fahrtzeit 5 min, T: 02825 7333, www.wildrast.at

Biohof Steinböck (25min) <http://www.biohof-steinboeck.at/page.asp/-/Ferienwohnungen>

Waltraud Riegler Wohlfühlwelt, Allentsteig, Fahrtzeit ca. 10min, T: 0664 590 22 33

Biohof Steinböck (Fahrzeit ca. 25min) <http://www.biohof-steinboeck.at/page.asp/-/Ferienwohnungen>

Urlaub am Ruthnerberg (ca. 15min) www.waldviertel-ferienwohnung.at/

Die Gastgeber

Wegwarte. Andreas Höritzauer, Brigitte & Desirée El Mongi
Stutenmilchgestüt und Kräutermanufaktur, Demeter-Kosmetik, Gästezimmer, Reitwochen, Seminarzentrum. Seit über 20 Jahren werden im oberen Waldviertel 40ha nach Demeter-Richtlinien liebevoll bewirtschaftet. Andreas ist Obmann von Demeter Österreich.

Buchtipp:



Buchungs- & Stornobedingungen:

Es gilt ein 14tägiges Rücktrittsrecht ab dem Datum, an dem die Anmeldung von Demeter Österreich bestätigt wurde. Erst mit Einzahlung des Kursbeitrages ist der Platz fixiert. Die Anmeldung kann bis elf Tage vor Kursbeginn storniert werden. Bei Stornierungen innerhalb der letzten zehn Tage behält sich Demeter Österreich die Vorschreibung von 30 % des Teilnehmerbeitrages als Stornogebühr vor. Bei Fernbleiben von der Veranstaltung wird der gesamte Teilnehmerbeitrag in Rechnung gestellt. Die Nominierung und Entsendung eines Ersatzteilnehmers ist gerne möglich. Für Verbraucher sind die Bestimmungen der §§3, 3a KSchG anzuwenden.