



Einladung

Fortbildung „Vitalküche“

**FUTURE FOOD:
„FOODPRINTS – dem Essen
auf der Spur“**

6. April 2022

Thema:

FUTURE FOOD – Insekten, Algen und Soja als zukünftige Grundnahrungsmittel?

Nutzen Sie die Möglichkeit des exklusiv gebuchten Workshops! Thematisch stehen die aktuelle Nahrungsmittelproduktion sowie ethische Fragen, die damit zusammenhängen, im Mittelpunkt. Müssen wir in Zukunft auf Fleisch verzichten? Welche Alternativen gibt es? Was bedeuten Begriffe wie „nachhaltig“ und „natürlich“ in der industriellen Herstellung von Lebensmitteln? Auch Rezepte aus der Molekularküche gibt es zum Ausprobieren. Inbegriffen ist der Besuch der aktuellen Ausstellung „FOODPRINTS – dem Essen auf der Spur“ und des innovativen „tasteLABs“.

Die Ausstellung „FOODPRINTS“ läuft bis Ende August 2022 im Technischen Museum Wien.

Zielgruppe: Pädagoginnen und Pädagogen

Wann: Mittwoch, 6. April 2022

14.00–17.00 Uhr

(Workshop: 14.30–16.20 Uhr)

Wo: Technisches Museum Wien

Mariahilfer Straße 212, 1140 Wien

ANMELDUNG bis Mittwoch, 30. März 2022

ausschließlich über die Website

www.noetutgut.at/bildung/vitalkueche

Für weitere Informationen:

„Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge GmbH

Marlene Hasenberger, BBS

Tel.: 02742/9011-14352

E-Mail: marlene.hasenberger@noetutgut.at

Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

WORKSHOP IM MUSEUM



gesund.leben.tut.gut

