



Gelebte Regionalität auf dem Tisch- ein Diskurs auf mehreren Ebenen

17. & 18. Oktober 2021
Propstei St. Gerold

Welche Rolle spiele ich, was kann ich gestalten?

Abendvortrag und Diskussion mit Hannes Royer

Sonntag, 17. Oktober 2021, 20 Uhr (öffentliche Veranstaltung)

Wenn es um gelebte Regionalität im Bereich Lebensmittel geht, tun sich viele Fragen auf: Wie regional sind meine / unsere Lebensmittel? Welche Handlungsspielräume und Verantwortung habe ich? Wo kann ich als Konsument/in Einfluss nehmen? Wie kann ich regionales Tun in meinem Umfeld stärken und welche positiven Effekte ergeben sich dadurch?

Hannes Royer zeigt Handlungsfelder für gelebte Regionalität auf und bringt motivierende Praxisbeispiele zur Anwendung im eigenen Umfeld mit. Ein Abend für Konsument/innen und Produzent/innen, für Privatpersonen wie Gewerbetreibende. Ein Abend für alle, die sich mit dem Thema regionaler Lebensmittel auseinandersetzen möchten.

Termin: ab 19:30 Uhr Einlass, 20 Uhr Beginn; Wyberhus der Propstei St. Gerold, bei guter Witterung im Freien (bringen Sie bitte eine Sitzunterlage mit)

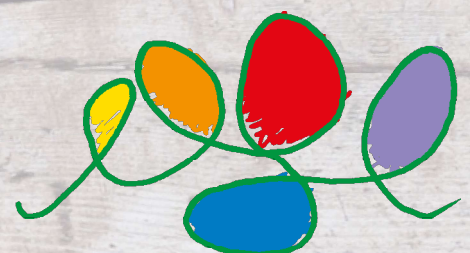
Anmeldung: Reservierung an info@grosseswalsertal.at oder T 05554 20010 bis zum Mittwoch, 13. Oktober 2021 erbeten. **Eine Veranstaltung unter Einhaltung der 3G-Regel.**

Eintritt frei: Die Klima- und Energiemodellregion Biosphärenpark Großes Walsertal lädt ein.



Land
schafft
Leben

Klima- und Energie-
Modellregionen
Wir gestalten die Energiewende



Biosphärenpark
Großes Walsertal



Gelebte Regionalität auf dem Tisch – ein Diskurs auf mehreren Ebenen

17. & 18. Oktober 2021
Propstei St. Gerold

Forum I Messe

Montag, 18. Oktober 2021

9:30 bis 11:30 Uhr,
im Spycher

Interaktiver Workshop mit kurzem Impulsvortrag durch Hanes Royer und anschließender Diskussion mit geladenen Teilnehmer/innen aus Landwirtschaft / Produktion und Gastronomie / Hotellerie zum Thema „Gelebte Regionalität – wie gelingt gute Kooperation?“ (auf Anmeldung)

11:30 bis 12:30 Uhr

Führung durch die Propstei St. Gerold mit Apéro
(auf Anmeldung)

12:30 bis 14 Uhr

Mittagessen im Restaurant der Propstei St. Gerold. Das Küchenteam rund um Nada Djukic kreiert regionale Köstlichkeiten mit Walserstolz-Bergkäse und Kalbfleisch des Propsteihofes verfeinert mit Kräutern aus dem Propsteigarten. Der Kloster-Nuss-Kuchen rundet das Mittagessen ab.
(auf Anmeldung)

Danke an EMMI Österreich - Walserstolz Bergkäse sowie Föhrenburger für die Unterstützung.

14 bis 17 Uhr,
im Wyberhus

Fachmesse Gelebte Regionalität; Landwirt/innen, und Produzent/innen stellen ihre Angebote und Produkte vor – allen gemein ist das Interesse an einer Zusammenarbeit mit lokalen Akteur/innen.

Küchenchefs, Gastwirt/innen, Hoteliers und Betreiber/innen von Regionaläden sind eingeladen, nicht nur die hochwertigen Produkte zu verkosten, sie sind besonders dazu eingeladen, Kontakte zu knüpfen und darüber zu reden, wie regionale Netzwerke ausgebaut und gestärkt werden können.

Anmeldung

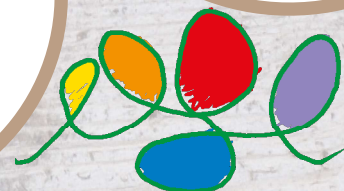
Wir danken für die verbindliche Anmeldung zu Workshop, Führung und Mittagessen bis zum Mittwoch, 13. Oktober 2021 an info@grosseswalsertal.at oder telefonisch unter T 05554/20010. Begrenzte Teilnehmerzahl für den Workshop!

Eine Anmeldung für den Besuch der Fachmesse ist nicht erforderlich.

Eine Veranstaltung unter Einhaltung der 3G-Regel.

€ 40,00 pauschal
inkl. Workshop, Kaffeepause, Führung, Apéro und Mittagessen
www.grosseswalsertal.at/gelebtereionalitaet

Übernachtung:
buchen Sie bitte direkt
in der Propstei St. Gerold
T 05550/2121.



Biosphärenpark
Großes Walsertal