

Organisatorisches

Weitere Infos

Tagungsleitung

Gabriele Walcher-Quast, Dienst für Mission, Ökumene und Entwicklung, Heilbronn (DiMOE); Ulrike Schaich, Institut für zoologische Theologie, Reutlingen; Ralf Häußler, Zentrum für Entwicklungsbezogene Bildung, Stuttgart

Referierende

Martin Pfister, Biolandwirt, Raquel Cayapa, BtE-Referentin Tübingen, Wolfgang Hees Demeter-Landwirt, Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e.V. (AbL), Luise Trippler, BUNDjugend, Janika Wehmann (DiMOE), Musikalische Begleitung der Tagung durch Michael Hauser, Prälaturfarrer DiMOE Ulm

Veranstaltungsort

Evangelische Tagungsstätte Haus Bittenhalde
Kurzensteige 29
72469 Meßstetten-Tieringen

Die geltenden Corona-Hygienevorschriften werden eingehalten.

Infos und Anmeldung

Eigenbeteiligung für Verpflegung und Übernachtung im Haus Bittenhalde sowie Seminarbeitrag:

60€ Erwachsene
30€ Jugendliche/Studierende

Anmeldung bis 22.08.2021

Online-Anmeldung unter:
www.dimoe.de/veranstaltungen/

oder direkt beim Haus Bittenhalde:
info@haus-bittenhalde.de

Evangelische Tagungsstätte Haus Bittenhalde
info@haus-bittenhalde.de, Tel 07436- 494
www.haus-bittenhalde.de

Das Team im Haus Bittenhalde lebt ein nachhaltiges Miteinander im Einklang mit der Natur und ist offen für neue Blickwinkel. Die Tagungsstätte liegt idyllisch an Premiumwander- und Pilgerwegen zwischen Lochenstein und Hörnle auf 850 m Höhe in den Balingen Bergen und bietet viel Platz für Gruppen und Einzelgäste.



Eine Veranstaltung in Kooperation mit:



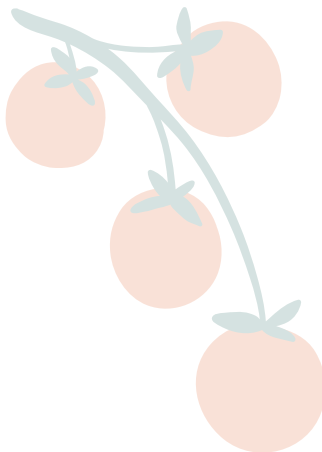
Gefördert von:



Wenn möglich, bitte wenden...! Nachhaltigkeit auf Acker und Teller

3-tägige Fortbildung
Freitag, 3. September 2021
Samstag, 4. September 2021
Sonntag, 5. September 2021

Tagungsstätte Haus Bittenhalde bei Balingen



Fortbildung – Wenn möglich, bitte wenden...! Nachhaltigkeit auf Acker und Teller



Kann ich mit meiner Ernährung die Welt verändern? Ja, das ist schon mal ein guter Anfang.

Wenn wir auf den globalen Klimawandel und seine Folgen blicken, ist Ernährung ein wichtiger Aspekt: Auf unseren Tellern landet das, was auf dem Acker wächst - regional und global. Nachhaltige Landwirtschaft und gutes Essen sind untrennbar miteinander verbunden. Und sie sind verknüpft mit der Frage unserer Lebensweise im Licht des Schöpfungsauftrags. Welche Rolle spielen dabei Konsum und Weltmarkt? Wie kommen wir zu mehr Selbstbestimmung, was unsere Lebensmittel angeht? Wie sieht eine nachhaltige und gerechte Landwirtschaft aus? Und was hat das alles mit Klimagerechtigkeit und Ernährungssouveränität zu tun?

Über diese Fragen und viele mehr wollen wir gemeinsam in Austausch kommen und unterschiedliche Perspektiven auf die Welt und ihre Menschen einnehmen.

Mit Bewegung und Musik, Hirn und Hand probieren wir Umkehrschritte aus.
Wir laden Sie herzlich ins Haus Bittenhalde ein!

Claudia Haasis, Ulrike Schaich, Ralf Häußler und Gabriele Walcher-Quast

Freitag, 3. September

- 15:30 Uhr** Ankommen auf dem Hof
16:00 Uhr Hofbesichtigung Biohof Pfister
Bundesstr. 68, 72393 Burladingen-Killer
17:45 Uhr Ankunft Haus Bittenhalde
18:15 Uhr Abendessen
19:00/20:30 Uhr **Kann ich mit Schokolade die Welt fairändern?**
Das Projekt Kallari Schokolade aus Ecuador
(Raquel Cayapa, BtE-Referentin Tübingen)

18:15 Uhr Abendessen

19:00/21:00 Uhr **Wer wagt, selbst zu denken, wird auch selber handeln**

Open Space: Sieben Räume für Impulse, Ideen und Interessen der Teilnehmenden. Selbst organisierte Kleingruppen, deren Ergebnisse am Schluss gesammelt werden**.

Themen können z.B sein:
Mein globaler Einkaufskorb, Foodsharing,
Eine Saatgutbörse, Was mein Leben arm/reich macht, ...

Samstag, 4. September

- 8:15 Uhr** Frühstück
9:00 Uhr „Und die Erde brachte hervor...“
Die Erde als aktive Mitschöpferin Gottes in Gen1
10:30/11:00 Uhr Pause
11:00 Uhr Was steckt hinter dem Konzept der Ernährungssouveränität? (Wolfgang Hees, Via campesina/Nyeleni-Netzwerk)
12:15 Uhr Mittagessen
14:00/15:30 Uhr Wanderung mit Lamas (Verkündigt das Evangelium aller Kreatur: Pilgern mit Lamas)
16:00/18 Uhr Interaktive Workshops
1. Essen jenseits des Hungers: Eine Wachstumskritik
Janika Wehmann, DiMOE
2. BEE Sustainable in der Küche! Bienenwachstücher selber machen* Luise Trippler, BUNDjugend
3. Freiburg hat sich auf den Weg zur Agrar- und Ernährungswende gemacht: der regionale Ernährungsrat vernetzt mit seiner Ernährungsstrategie alle Akteure der Wertschöpfungskette
(Wolfgang Hees, demeter-Bauer, Sprecher des Ernährungsrates und Geschäftsführer der Abl)

Sonntag, 5. September

- 8:15 Uhr** Frühstück
9:15 Uhr Spiritualität als Kraftquelle und Hoffungsraum für ein gewandeltes friedvolles Miteinander von Mensch und Natur
Gottesdienstwerkstatt
10:15 Uhr Gottesdienst drinnen oder draußen
11:30 Uhr Abschlussrunde
Wir vernetzen uns regional
12:15 Uhr Mittagessen

* Bitte für die Bienenwachstücher Stoff (ca. 20x30 cm) aus Bio-Baumwolle oder Bio-Leinen mitbringen

** Impulse, Ideen und Interessen der Teilnehmenden im Open Space und in der Gottesdienstwerkstatt runden das Programm ab. Materialien hierzu sind herzlich willkommen!