



FREIRAUM KULTUR

zwei Gemeinden – ein Lebensraum

*(schloss):
gespräche*

2018

Kaisersaal Schloss Persenbeug
3680 Persenbeug | Schlosstraße 1

FREITAG

16.11.

ab 17.30 Uhr

Einladung
Regional, saisonal
oder alles egal?

(schloss): gespräche

2018

Kaisersaal
Schloss Persenbeug

3680 Persenbeug
Schlossstraße 1

Regional, saisonal oder alles egal?

Wie unsere Ernährung selbstbestimmt
und verantwortungsvoll gelingen kann!

Freitag, 16. 11. 2018
ab 17.30 Uhr

Was wir essen entscheiden in der Regel nicht wir selbst, sondern eine Handvoll Manager internationaler Konzerne. Doch die Macht für eine selbstbestimmte Ernährung liegt in unserer Hand, in dem wir auf bewussten Einkauf und regionale Versorgung setzen. Aber wie kann die Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln in einer globalen Welt so funktionieren, dass Produzentinnen und Produzenten davon auch leben können? Wie kann ein regionales und gleichzeitig zeitgemäßes Angebot an die Konsumentinnen und Konsumenten ausschauen?

Wir laden Sie am 16. November 2018 ein, neue Wege des Konsums und der regionalen Versorgung zu denken und sich von Spitzenköchen der Region kulinarisch verwöhnen zu lassen.

Eingebettet in die Region Nibelungengau bietet das Schloss Persenbeug das perfekte Ambiente, um die Perspektive zu wechseln und gemeinsam Antworten auf die Fragen unserer Zeit zu finden. Die Veranstaltung bietet dabei einen inspirierenden Mix aus kulinarischen Leckerbissen aus regionalen Zutaten und Impulsen für die Entwicklung nachhaltiger, innovativer und zukunftsweisender Ideen und Projekte.

Teilnahmegebühr inkl. Speisenfolge in 5 Gängen und Getränkebegleitung: € 110.-
Für Mitglieder des Verein Freiraum Kultur und junge Menschen unter 25 Jahren: € 95.-

Wir ersuchen um Anmeldung bis zum 31. Oktober, die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Keine Abendkassa!
Buchung unter freiraumkultur.at/schlossgespraeche oder per Mail unter info@freiraumkultur.at

Informationen zu Nächtigkeitsmöglichkeiten finden Sie ebenfalls auf unserer Webseite!

programm

17:30 Uhr

Empfang bei Brot- und Weinspezialitäten

Biobäckerei Hölzl und Weinwerkstatt Wachau

18:00 Uhr

Nachhaltigkeit - Unwort oder doch Gebot?

Mag. Alexander Habsburg | Habsburg-Lothringen'sches Gut Persenbeug

Regional, saisonal oder alles egal?

Wie unsre Kaufentscheidungen die Lebensmittel von morgen bestimmen

Mag. Maria Fenninger | Vorstand "Land schafft Leben"

Moderne Lebensmittel –

die zwei Welten von Produzenten und Konsumenten

DI Dr. Gernot Zweytick | Studiengangsleiter FH Wiener Neustadt-Wieselburg

Alles außer gewöhnlich – bäuerliche Landwirtschaft neu denken

DI Andrea Heistingner, Vordenkerin und Buchautorin

Nachhaltiger Konsum – Effizienz allein genügt nicht

Dr. Barbara Schmon, Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus

Regional - unkonventionell - zukunftsfähig

Innovative Akteure stellen ungewöhnliche Konzepte vor (Vorstellung der Partner siehe umseitig)

20:00 Uhr

Herbstliches Kulinarium in 5 Gerichten

von Hauben- und Spitzenköchen der Region:

- **Hans-Jörg Hinterleithner** | Gasthof Hinterleithner, Weins
- **Gerhard Böhm** | Gasthof Böhm, Persenbeug
- **Wolfgang Bauer** | Hotel Restaurant Schachner, Maria Taferl
- **Theresia Palmethofer** | Gasthaus Zur Palme, Neuhofen
- **Thomas Naderer** | Patisserie Naderer, Amstetten

Durch den Abend führt **Johannes Käfer, Radiogärtner**

Innovative Akteure – ungewöhnliche Konzepte:

Rohmilch und Milchprodukte | **Kurz ums Eck** | Julia und Bernhard Kurz
Brot und Gebäck | **Biobäckerei Hölzl** | Mario Hölzl
Fleisch | **Dammererhof** | Silke Dammerer
Gemüse | **Gemüsehof Vogender** | Manuel Schickermüller und Birgit Stockinger
Wein | **Weinwerkstatt** | Michael Linke

Wir danken unseren Förderern, Sponsoren und Unterstützern:



FK
FREIRAUM KULTUR
zwei Gemeinden – ein Lebensraum

Verein Freiraum Kultur

Der gemeinnützige Verein wirkt seit 2016 an der kulturellen Belebung des südlichen Waldviertels mit.

Seine Aktivitäten fördern Offenheit, Vernetzung und den kulturellen Austausch. Ein wichtiger Beitrag liegt dabei darin, die kulturelle Identität der Region zu stärken.

www.freiraumkultur.at