

## Administratives

Anmeldung per Post oder unter [www.romerohaus.ch](http://www.romerohaus.ch) bis 25. April 2013. Die Anmeldung ist verbindlich und wird bestätigt. Abmeldungen sind nur möglich bis drei Tage vor dem Seminar. Ansonsten werden die Seminarkosten in Rechnung gestellt.

## RomeroHaus erreichbar

ab Bahnhof mit Bus Nr. 6 oder 8 Richtung Würzenbach bis Brüelstrasse (erster Halt nach Verkehrshaus, Fahrzeit ca. 10 Minuten) oder mit S-Bahn S3, Haltestelle Verkehrshaus.

## Kosten

Freitagabend und Samstag (inkl. Mittagessen) Fr. 100.- / 80.- \*  
Nur Freitagabend Fr. 15.- / 12.- \*  
Nur Samstag (inkl. Mittagessen) Fr. 90.- / 75.- \*

(\* Studierende)



R o m e r o H a u s L u z e r n • Veranstaltungen Kurse Forschung  
Kreuzbuchstr. 44 · 6006 Luzern · Tel. 041 375 72 72 · Fax 041 375 72 75 · PK 60-4167-4  
[www.romerohaus.ch](http://www.romerohaus.ch) · [info@romerohaus.ch](mailto:info@romerohaus.ch) · Trägerschaft: Bethlehem Mission Immensee

Mit freundlicher Unterstützung von Fastenopfer, Brot für alle und Römisch-Katholische Landeskirche des Kantons Luzern

## Anmeldung

Global Supermarket 3./4. Mai 2013, Mahlzeit! Wir sind, was wir essen

Name ..... Vorname .....

Strasse ..... PLZ/Ort .....

Telefon P ..... G .....

E-Mail .....

Ich melde mich für folgende Workshops an:

- Morgen (1)                       Nachmittag (1)  
 Morgen (2)                       Nachmittag (2)

## Mahlzeit! Wir sind, was wir essen

Freitag, 3. Mai 2013, 19.30 Uhr  
Samstag, 4. Mai 2013, 9.15 bis 17 Uhr

# Global Supermarket

mit Laura Abbas, João Almeida, Andrea Exer,  
Moritz Hofstetter, Anna Lemke, Michael Nanz,  
Elia Saeed



Wochenration der Familie Melander, Deutschland. Aus: „So essen Sie“ von Christine Imhof (Foto: Peter Menzel)



## Programm

Freitag, 3. Mai. 19.30 Uhr

### Die Zukunft pflanzen: Bio für 9 Milliarden

Film von Marie-Monique Robin, Frankreich 2012, 90 Min.

Trotz allen wissenschaftlichen Fortschritts ist es bis heute nicht gelungen, den Hunger auf der Welt zu besiegen. Noch immer leidet ein Sechstel der Erdbevölkerung unter Mangelernährung. Dabei wäre Nahrung für alle da. Der Dokumentarfilm zeigt, dass eine ökologische Landwirtschaft, die umweltgerecht und ressourcenschonend arbeitet, ausreichend Nahrung für alle Menschen bereitstellen könnte.

Samstag, 4. Mai, 9.15 bis 17 Uhr

9.15 Uhr Begrüssung

9.30 Uhr **Brosamen aus der Geschichte des Brotes.**  
Einstimmung mit Andrea Exer, Köchin

10.15 Uhr Pause

10.45 Uhr Parallele Workshops

#### (1) Mach mehr aus deinem Essen!

Ein Drittel aller Lebensmittel geht auf dem Weg zu unseren Tellern verloren oder wird zu Hause weggeworfen. Welchen Beitrag können wir leisten, um dies zu ändern – als Einzelperson, als Unternehmen oder als Gemeinschaft? Mit João Almeida, foodwaste.ch

#### (2) Eine Welt ohne Verpackungsabfall ist möglich!

... und das auf eine sehr elegante, ökologische und sinnvolle Art. Fakten und Tipps zum Thema Recycling und Nachfüllen. Mit Laura Abbas, Refiller.ch

12.15 Uhr Mittagessen

13.30 Uhr **Ernährungssouveränität, das Recht auf Nahrung und persönliches Engagement.**

Input von Michael Nanz, FIAN Schweiz für das Recht auf Nahrung

14.30 Uhr Parallele Workshops

(1) **Global denken, lokal handeln.** Ein grosser Teil der Spekulation auf Nahrungsmittel läuft über Schweizer

Banken und die grössten Rohstoffunternehmen der Welt haben hier ihren Firmensitz. Der Kampf gegen das Geschäft mit Hunger beginnt bei uns! Mit Moritz Hofstetter, Juso Luzern

(2) **Eine Stadt wird essbar!** Wie urbane Gärten das kollektive Bewusstsein für Nahrung und Gemeinschaft schärfen. Mit Erfahrungsberichten von Anna Lemke und Elia Saeed, „Luzern blüht auf“

16.15 Uhr

**Apéro** zubereitet von Andrea Exer

Ganzer Tag: Ausstellung „**So essen sie!**“ von Christine Imhof

## ReferentInnen

**Laura Abbas** studierte in Zürich Ethnologie und Volkswirtschaft und absolvierte ihren Master in Nachhaltiger Entwicklung an der Universität Basel. Seit März 2013 Projektleiterin bei refiller und foodwaste.ch.

**João Almeida** hat Wirtschaftswissenschaften in Lissabon studiert und sein Masterstudium in Nachhaltiger Entwicklung an der Universität Basel absolviert; Mitgründer von Refiller und foodwaste.ch.

**Andrea Exer**, Autodidaktische Köchin, die am liebsten per Kochbuch reist und querbeet liest, um alle ihre Interessen zu füttern. Arbeitet als Köchin in Zürich und betreibt das Ein-Frau-Catering-Unternehmen Exer-Essen in Luzern.

**Moritz Hofstetter** studiert Agrarwissenschaften an der ETH Zürich und ist aktiv in der JUSO Luzern sowie im Kampagnen-Team von JUSO Schweiz.

**Anna Lemke** und **Elia Saeed** starteten im März 2012 mit der Aktion "Luzern blüht auf" den Versuch, mit urbanen Gärten die Stadt Luzern zu beleben. Damit führen sie eine Idee weiter, die seit Jahren immer mehr SympathisantInnen gewinnt.

**Michael Nanz** ist Forstingenieur ETH und arbeitet im Bereich der Raumplanung; Vorstandsmitglied von FIAN Schweiz für das Recht auf Nahrung.

W e l t e n  
verbinden Welten verbinden