

DE DUTCH FOOD WEEK WORKSHOP CARROUSEL

zaterdag 16 oktober
15.30 - 18.30 uur



Op zaterdag 16 oktober organiseren we als Mansholtcampus in teken van de Dutch Food Week een middag met mini workshops. Vanuit verschillende invalshoeken nemen de sprekers je mee in hun visie, hun ervaring en expertise. Naast de workshops gaan we ook samen op tocht met de excursie 'grootste en breedste boer' en maak je kennis met de werkwijze van een aantal lokale voedselproducenten. Ondertussen krijg je van ons een lekker hapje en drankje van lokale producten.

Locatie: de Eemlandhoeve
Bisschopsweg 7 Bunschoten-Spakenburg

Kosten: €25,-
(inclusief gerechtjes en drankjes)

Meld je aan >



omslag afbeelding van het boek *Goed eten* (Michiel Korthals)

onderdeel van



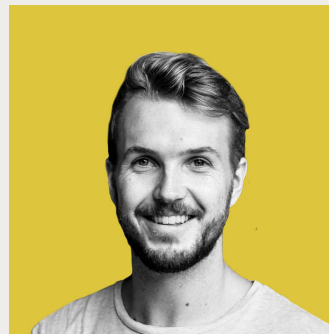
info@mansholtcampus.nl

1. Verminder de milieu impact van je eten met 75%

Deze workshop geeft je een antwoord op twee lastige vragen: 'Welk verschil kan ik maken in de klimaatcrisis?' en 'Wat moet ik vanavond eten?' Zijn stelling is dat je de milieu-impact van je eten met 75% kunt verlagen.

Wanneer je iets aan de klimaatverandering wilt doen, krijg je vaak het idee dat je iets van jouw goede leven in moet leveren. Het is nu tijd om juist te werken aan een betere versie van dat goede leven. It's time to 'bring balance to the forks'. Wil je weten hoe? Kom dan naar deze workshop!

Frank Holleman



"Frank Holleman is auteur van het boek *Forkranger* en deelt met ons zijn kennis in hoopvolle verhalen. Met zijn eerlijke stijl van vertellen over zijn ontdekkings-tocht is Frank een enthousiaste ambassadeur die ons helpt kennis om te zetten in actie" (prof. dr. ir. Rogier Schulte)

2. Voeding voor je gezondheid

Emma Coles



Voeding Leeft ontwikkelt en implementeert leefstijl-interventies voor mensen met chronische ziekten om daarmee de kwaliteit van leven te verhogen en maatschappelijke kosten te verlagen. In deze korte lezing van David Bakx en Emma Coles krijg je een korte introductie van voedingsprincipes die helpen bij het voorkomen van chronische aandoeningen en het behoud van een goede gezondheid. Aan het eind van de presentatie is het mogelijk om je, als je dat wil, in te schrijven voor deelname aan een 10 daags Eet Experiment. Een leuke manier om aan je leefstijl te werken en om te ervaren wat gezonde voeding met je kan doen.

David Bakx



De EU-gezondheidsraad heeft de behandeling officieel bestempeld als 'best practice' op Europees niveau en erkend als eerste én enige leefstijlbehandeling voor mensen met diabetes type 2. De inzichten en voedingsprincipes zijn niet alleen bruikbaar voor het herstel van chronische aandoeningen maar ook om gezond te blijven.

3. Naar een regionale voedselcultuur waarin Voedsel, Omgeving, Landbouw en Gezondheid met elkaar verbonden zijn.

'Een cultuur creëren waarin voedsel, omgeving, landbouw en gezondheid met elkaar verbonden zijn'. Dat is de missie van Jan Huijgen.

Met de Mansholtcampus wil hij die missie in de praktijk brengen door een regionale voedselcultuur te stimuleren. Onder meer met activiteiten voor een breed publiek, een inspiratieplek, verkoop van lokale producten, experimenten en pilotprojecten om in de regio Amersfoort daar in samenwerking met partners concreet vorm aan te geven. Jan neemt je mee in de visie achter zijn plannen, maar ook naar waar die plannen concreet toe leiden met praktijk voorbeelden van projecten.

Jan Huijgen



Jan Huijgen vervult vanaf de Eemlandhoeve al 25 jaar een pioniersrol op het gebied van plattelandsvernieuwing. Nu staat het herstel van de Regionale Voedselcultuur en een Maatschappelijk gezond voedselsysteem centraal en daarmee de eigen regio van 25-30% voedsel uit eigen leefgebied te voorzien. Om die ambitie te realiseren is de Mansholtcampus gestart.

4. Voedselvaardigheden als sleutel in de uitweg uit de voedsel- én gezondheids crisis

In deze korte lezing krijg je een overzicht van Michiel Korthals waarom we vervreemd zijn geraakt van ons eten en hoe we zelf weer goed kunnen gaan eten, en hoe we als maatschappij een omslag kunnen maken. Verderop in het najaar geeft Michiel een uitgebreide lezing over voedselvaardigheden.

Michiel Korthals



Michiel Korthals is hoogleraar ecogastronomie aan de Slow Food Universiteit (UNIGS) in Italië en emeritus hoogleraar aan de Vrije Universiteit Amsterdam en Wageningen University & Research. Van zijn hand verscheen *Goed eten* en *Filosofie van voeding en landbouw* (2018). Korthals is kleine akkerbouwer via de Stichting Oude Landbouwgewassen Laren en is voorzitter van Slow Food Tuinen Afrika.

mede mogelijk gemaakt door



provincie :: Utrecht