

27. September 2005

### Seminar zu Lebensmittelqualität und Ernährungsökologie

#### Neue Kursreihe der NÖ Landesakademie startet am 1. Oktober

Unter dem Motto „Lebensqualität mit Messer und Gabel“ bietet die NÖ Landesakademie in Zusammenarbeit mit der „umweltberatung“ Niederösterreich ab 1. Oktober die berufsbegleitende Kursreihe „Lebensmittelqualität und Ernährungsökologie“ an. Am Programm stehen u. a. Vorträge zu den Themen Bio-Landbau in Österreich, Sensorik, Gentechnik, Qualität biologischer Lebensmittel, Grundlagen der Pflanzenproduktion und Tierhaltung in Österreich. Die Vorlesungen bestreitet ein internationaler Lektorenstab. Zudem machen Kochkurse und Exkursionen zu Biobetrieben das Gelernte erlebbar und „schmeckbar“.

Die Produktionsbedingungen in der Landwirtschaft haben Auswirkungen auf die Qualität der Lebensmittel, auf Landschaftsbild, Boden, Luft und Wasser. „Die Ernährungsökologie berücksichtigt diese gesundheitlichen, ökologischen, sozialen und ökonomischen Aspekte der Ernährung. Ziel ist eine Ernährungsweise, die gesundheitsförderlich und zugleich umwelt- und sozialverträglich ist“, hält Landesrat Mag. Wolfgang Sobotka fest.

„Wer sich vorwiegend von regionalen, saisonalen und biologischen Lebensmitteln ernährt, tut etwas für Umwelt und Gesundheit“, betont dazu Landesrat Dipl.Ing. Josef Plank.

Nähere Informationen und Anmeldung: NÖ Landesakademie, Telefon 02742/294-17403, [www.noel-lak.at](http://www.noel-lak.at).

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: [presse@noel.gv.at](mailto:presse@noel.gv.at)