Presseinformation

9. August 2004

Seminarangebote der Landesakademie zur Lebensmittelqualität

Plank, Sobotka: „Biolandwirtschaft liegt im Trend“

Unter dem Motto „Lebensqualität mit Messer und Gabel“ bietet die NÖ Landesakademie in Zusammenarbeit mit der „umweltberatung“ Niederösterreich ab Herbst eine neue Kursreihe zum Themenbereich Lebensmittelqualität an. Der Bogen der Kursangebote spannt sich von „Lebensmittel-Gesundheit“ und „Biologische Landwirtschaft“ über „Bio-Kontrollen“ bis zu den Bereichen „Analysemethoden zur Lebensmittelqualität“ und „Artgerechte Tierhaltung“. Dazu wird im Rahmen von Workshops, Praxiseinheiten, Vorlesungen und eigenständigen Trainingsphasen eine umfassende Schulung im Bereich Ernährungsökologie angeboten. Die berufsbegleitenden Seminare bestreitet ein internationaler Lektorenstab.

„Immer mehr Konsumenten beschäftigen sich mit der Frage der Lebensmittelqualität. Nach der ‚Frische’ wird die ‚Herkunft von Lebensmitteln’ als besonders wichtig erachtet. Zu wissen, woher das Produkt kommt und wie es produziert wurde, schafft ein großes Maß an Vertrauen“, hält dazu Landesrat Dipl.Ing. Josef Plank fest. Biokost liege auch in Verbindung mit dem Wellness-Boom im Trend der Zeit. „Neben der Produktionsweise wirken sich auch Erntezeitpunkt und Transportwege auf die Qualität der Produkte aus. Was wir essen, beeinflusst aber nicht nur Gesundheit und Leistungsfähigkeit, sondern auch die Umwelt. Die Art der Lebensmittelproduktion nimmt Einfluss auf Luft, Wasser, Boden und Klima, das Landschaftsbild und die regionale Wirtschaft“, betont Landesrat Mag. Wolfgang Sobotka.

Nähere Informationen und Termineinteilung für die Kurse: „die umweltberatung“ Niederösterreich, Telefon 02742/718 29.

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

E-Mail: presse@noel.gv.at