

KLARe Zukunft Thayaland **KLAR am Teller!**

Was wird
2050
bei uns gekocht
werden?

Wie beeinflusst der Klimawandel das Lebensmittelangebot? Was wird es zukünftig nicht mehr geben? Welche **Obst- und Gemüsesorten** werden ins Waldviertel kommen? Welche **regionalen Speisen** werden wir kochen? Was für **Herausforderungen** bringen die Veränderungen mit sich?

Diesen und noch mehr Fragen wollen wir **gemeinsam** nachgehen, um im Austausch **miteinander** Ideen und Lösungen zu finden!

Interessen, Talente, Potentiale und Chancen
Nutzen, um **GEMEINSAM** was zu bewirken.

Menü im Jahr 2050

Was soll **KLAR am Teller** bewirken?

Stärkung der Bewusstseinsbildung zum regionalen Klima ✓

Bündelung von Kompetenzen zu weiterführenden Aktionen ✓

Austausch und Weitergabe von Erfahrungen ✓

Vernetzung von Menschen mit gleichen Anliegen ✓

„**KLAR am Teller**“ beschäftigt sich mit dem Thema Essen. Im Rahmen dessen werden Kochkurse, mit traditionell/innovativen Rezepten und Produkten, die voraussichtlich künftig (in Stufen bis zum Jahr 2050) aus regionaler Produktion bereitgestellt werden können, angeboten. Regional bedeutet, dass verwendete Lebensmittel aus einem Radius von bis zu 30 Kilometern zu beschaffen sind.

Kochen mit
exotischen
Früchten
aus dem
Waldviertel?!

Ihre Erfahrungen, Anliegen und Ideen sind gefragt. Machen Sie mit, gemeinsam bei der Klimawandel-Anpassung!



Ich freue mich über
viele Rückmeldungen!

Otmar Schlager, KLAR-Manager
0650 / 40 87 200, klar@thayaland.at
klar:thayaland.at



KLARe Zukunft Thayaland



klar_thayaland