

# Vegetarisch und vegan kochen für viele

Ethisch bewusst kochen und  
fleischlos genießen bei allen Anlässen

18. April 2015  
Evangelische Akademie Bad Boll



## Vegetarisch und vegan kochen für viele Ethisch bewusst kochen und fleischlos genießen bei allen Anlässen

Sie kochen oder organisieren die Verpflegung für das Gemeindefest, die Konfirmation oder die Fußballmannschaft? Sie müssen viele Menschen satt bekommen und möchten dabei das Wohl von Mensch, Tier und Umwelt im Blick behalten? Sie suchen nach Rezepten gegen Tierleid, Umweltverschmutzung, Klimawandel und Ausbeutung und möchten etwas Neues ausprobieren?

Fleischkonsum ist ein wesentlicher Faktor für Umweltverschmutzung, Klimawandel und Tierleid. Die Haltung und Nutzung von Tieren für unsere Ernährung hat sich zu einer Industrie entwickelt, die von Gewalt gegenüber unseren Mitgeschöpfen geprägt ist. Nicht-nachhaltige Fleischproduktion fördert den Welthunger, heizt das Klima an und zerstört fruchtbaren Boden. Der Überschuss an Gülle aus der Massentierhaltung landet als Nitrat im Trinkwasser. Der Masseneinsatz von Antibiotika in der Tiermast erzeugt resistente Keime, die auch dem Menschen gefährlich werden. Die Fleischindustrie setzt die bäuerliche Landwirtschaft und lokale Märkte in Entwicklungsländern mit Dumpingpreisen unter Druck.

Welche (Mit)Verantwortung tragen wir, die Gesellschaft und die Kirche für die Folgen einer Ernährung mit zu viel Fleisch und Produkten vom Tier? Welche Alternativen und welche Handlungsmöglichkeiten haben wir? Bedeutet ethisch bewusstes Essen zwangsläufig Verzicht auf Genuss und Lebensqualität?

In dieser Veranstaltung werden ethische Fragen zu unserem Umgang mit Tieren diskutiert und praktische Tipps für eine fleischlose Küche für Viele gegeben. Aber auch das gemeinsame kreative Entwickeln von Ideen für Ihre Feste und Anlässe werden nicht zu kurz kommen.

Herzliche Einladung in die  
Evangelische Akademie Bad Boll!

Carmen Ketterl und Thomas Meyer-Weithofer  
Kornelia Hohrein und Jutta Lohrmann

Samstag, 18. April 2015

- |              |   |
|--------------|---|
| <b>9:00</b>  | <b>Ankommen bei Kaffee/Tee<br/>und einem veganen Snack</b>  |
| <b>9:20</b>  | <b>Begrüßung</b><br>Carmen Ketterl<br>Thomas Meyer-Weithofer  |
| <b>9:30</b>  | <b>Die Würde der Tiere<br/>Eine religiöse Begründung</b><br>Dr. Rainer Hagencord                                  |
| <b>11:00</b> | <b>Pause</b>  |
| <b>11:15</b> | <b>Lecker, kreativ und nachhaltig</b><br>Rezepte und praktische Tipps für den großen Kochtopf,<br>Yvonne Cansever |
| <b>12:30</b> | <b>Vegetarisches und veganes Mittagessen</b><br>Mit Beispielen für mögliche Gemeindeangebote                      |
| <b>13:30</b> | <b>Kreative Runde der Teilnehmerinnen und Teilnehmer</b><br>Zum Austausch von Ideen, Erfahrungen und Rezepten     |
| <b>15:00</b> | <b>Ende der Tagung</b>  |

... Erweitern Sie Ihren Horizont ...

Tagungen – Diskurse – Umfragen –  
Kunst – Buchtipps – Publikationen  
– Theologische Reflexionen – Links  
Porträts – Interviews – Ökotipps –  
Links – Dialoge – Akademieküche

DIN A 4, 28 Seiten, 4 x jährlich  
Bestellen Sie ein Probeheft oder abonnieren  
Sie SYM per E-Mail:

Evangelische Akademie Bad Boll  
Reinhard Becker  
Akademieweg 11, 73087 Bad Boll  
reinhard.becker@ev-akademie-boll.de

#### Anfragen

richten Sie bitte an die  
Evangelische Akademie Bad Boll  
Carmen Ketterl  
Sekretariat: Brigitte Engert  
Telefon 07164-79-342  
Telefax 07164-79-5342  
brigitte.engert@  
ev-akademie-boll.de

#### Tagungsnummer

60 05 15

#### Anmeldung

Ihre Anmeldung erbitten wir  
bis spätestens 17. April 2015.  
Sie erhalten eine Anmelde-  
bestätigung.

#### Kosten der Tagung

inkl. Imbiss und  
Mittagessen 18,00 €

In allen Preisen ist die gesetz-  
liche Mehrwertsteuer enthalten.  
Ermäßigung auf Anfrage mög-  
lich.

Kosten für nicht eingenommene  
Mahlzeiten können wir leider  
nicht erstatten.

Geschäftsbedingungen siehe:  
www.ev-akademie-boll.de/agb



#### Tagungsort

Evangelische Akademie Bad Boll  
Akademieweg 11  
73087 Bad Boll  
Telefon 07164 - 79 100  
Telefax 07164 - 79 440

Als Haus der Evangelischen  
Landeskirche in Württemberg  
lädt die Akademie ein zum Ge-  
spräch über drängende Fragen  
der Gesellschaft. Mit ihren Akti-  
vitäten will sie Gemeinsinn und  
Engagement in der Gesellschaft  
stärken und Antwortsuchenden  
Orientierung bieten. Sie ermutigt  
zu Klärungen im Geist christli-  
cher Humanität und Toleranz.  
In ihrem Wirtschaften richtet  
sich die Akademie nach Kriterien  
der Nachhaltigkeit. Sie ist nach  
dem europäischen EMASplus-  
Standard zertifiziert.

#### Anreise mit dem PKW

über die Autobahn A8 Stuttgart-  
München, Ausfahrt Aichelberg,  
Weiterfahrt Richtung Göppin-  
gen, nach ca. 5 km rechts  
Abzweigung Bad Boll, nach ca.  
300 m, zweite Einfahrt rechts  
zur Akademie.

#### mit der Bahn

bis Göppingen, ab ZOB (100 m  
links vom Bahnhofsgebäude),  
Bussteig K, Linie 20 nach Bad  
Boll, Haltestelle Evangelische  
Akademie/Reha-Klinik, Dauer  
ca. 25 Minuten.  
Abfahrt 8:35 Uhr

#### Zielgruppe

Menschen, die in der Kirchen-  
gemeinde, im Verein oder bei  
anderen Anlässen für viele Gäste  
kochen oder die Verpflegung  
organisieren und alle Interes-  
sierten.

#### Tagungsleitung

Carmen Ketterl  
Studienleiterin  
Evangelische Akademie Bad Boll

Thomas Meyer-Weithofer  
Leiter der Evangelischen  
Erwachsenenbildung Göppingen

Jutta Lohrmann und  
Kornelia Hohrein  
Göppingen

#### Referenten

Dr. Rainer Hagencord  
Leiter des Instituts für Theo-  
logische Zoologie an der  
Philosophisch-Theologischen  
Hochschule der Kapuziner,  
Münster

Das Verhältnis von Menschen  
und Tieren zeugt oft von einer  
Maßlosigkeit des Menschen:  
Tiere werden entweder als Ware  
oder als Menschensatz behan-  
delt, werden verwöhnt oder ge-  
quält. Dabei hat es Auswirkun-  
gen für das eigene Menschsein,  
das Welt- und Gottesbild, wenn  
die Tiere in ihrem Denken, Füh-  
len und Handeln nicht ange-  
messenen wertgeschätzt werden  
als Mitgeschöpfe, für die der  
Mensch eine Verantwortung  
trägt. Rainer Hagencord bringt  
philosophische, ethische und  
theologische Perspektiven ins  
Gespräch, um ein neues Nach-  
denken über die Welt und  
Mitwelt anzustoßen.

Yvonne Cansever  
Inhaberin des Restaurants  
Wilhelmshöhe Vegan, Dürnau

Anhand einer vielfältigen und  
bunten Küche aus aller Welt  
stellt Yvonne Cansever in ihrem  
Restaurant unter Beweis, dass  
eine vegane Ernährung unkom-  
pliziert und vielfältig ist. »Das  
schmeckt ja richtig gut«, »Eigent-  
lich kann man ja öfter mal auf  
Fleisch verzichten« sind typische  
Reaktionen ihrer Gäste, die zum  
Probieren kommen. Niemand  
muss deshalb gleich zum Vega-  
ner werden. Aber sie freut sich,  
wenn sie es schaffen kann, dass  
weniger und bewusster tierische  
Produkte konsumiert werden.

#### Bildnachweis

© viperago - fotolia.com

#### Kooperationspartner

Evangelisches Kreisbildungswerk  
Göppingen/Geislingen

