

Für den KOCHKURS mit Petra Buhl wird ein Teilnahmebeitrag in Höhe von 30,- Euro erhoben. Dieser ist vorab zu entrichten!

Wir empfehlen das Mitbringen einer Schürze. „Hardware“ und „Rohstoffe“ sind vorhanden.

Kontoverbindungen: Peter-Imandt-Gesellschaft

IBAN: DE20 5905 0101 0090 0179 89

Konto-Nr. 900 17 989

bei der Sparkasse Saarbrücken (BLZ 590 501 01)

## KOOPERATIONSPARTNER



  
**Slow Food®**  
**Saarland**

PETER-IMANDT-GESELLSCHAFT / ROSA-LUXEMBURG-STIFTUNG-SAARLAND  
FUTTERSTR. 17-19 / 66111 SAARBRÜCKEN / TEL. 0681-5953892 / [WWW.PETER-IMANDT.DE](http://WWW.PETER-IMANDT.DE)



**DONNERSTAG, 16. OKTOBER 2014**

**ESSEN OHNE TIERE**  
**GLAUBENSKRIEG AM KÜCHENTISCH?**  
**VEGAN-KOCHKURS & PODIUMSDISKUSSION**

# VEGAN KOCHKURS

# PODIUMSDISKUSSION

mit Bio- u. Vollwertköchin Petra Buhl

GLAUBENSKRIEG AM KÜCHENTISCH?

Seit einigen Jahren wird - angesichts der unhaltbaren Zustände in der Massentierhaltung - die Frage einer fleischlosen Ernährung verstärkt diskutiert. Glaubt man den Zahlen des Vegetarierbundes (VEBU) stagniert der Fleischkonsum seit einigen Jahren. 6 Mio. Vegetarier, aber inzwischen auch 1,2 Mio. Veganer soll es derzeit in Deutschland geben. Tendenz steigend.

Liest man die Erklärungen von Veganern, könnte man meinen, es stünden sich zwei Glaubenswelten gegenüber. Einerseits z.B. Attila Hildmann, Autor erfolgreicher veganer Kochbücher, für den Fleisch- und Tierprodukte zur Entwicklung des Menschen gehören und andererseits radikale Tierschützer, die in Landwirten und Metzgern nichts weiter als „Mörder“ sehen. Hinzu kommen gefährliche Vergleiche zwischen der heutigen Massentierhaltung und Auschwitz. Andererseits entdecken auch Nazis den Veganismus für sich...

Ein neuer „Glaubenskrieg“ an Küchentischen scheint ausgebrochen, bei dem vor allem jüngere Menschen den Weg des Veganismus beschreiten. Auffallend selten werden geschmackliche Vorteile tierfreier Nahrung in den Vordergrund gerückt.

Diesen „Zündstoff“ in Deutschlands Küchen nehmen das Slowfood Convinium - Saarland, die Rosa-Luxemburg-Stiftung Saar, der Stadtbauernhof Saarbrücken e.V. und Bliesgau Genuss e.V. zum Anlass, darüber zu diskutieren, wie und ob man „Fleischlos glücklich“ sein kann.

In dem von Slowfood-Saarland organisierten Kurs vermittelt Petra Buhl in welchem Kontext sich eine vegane Küche bewegt.

Neben der absoluten Tierfreiheit des Essens geht es darum, dass dieses lecker schmeckt, aus Jahreszeit gerechten Zutaten besteht und den besonderen Kostformen bei ernährungsbedingten Beschwerden (z.B. Lebensmittelallergien) Rechnung trägt. Daneben gibt es praktische Tipps und Tricks aus der Küche.

**BRUCHWIESEN-SCHULE  
SACHSENWEG 8**

**66121 SAARBRÜCKEN  
BEGINN 16.30 UHR**

TEILNAHMEBEDINGUNGEN UMSEITIG

Es diskutieren:

- CAROLINE JUNG und WERNER WADLE, Bündnis für Tierrechte e.V.
- SUSANNA KLEIN, Veggie-Stammtisch Saarbrücken
- PETRA BUHL, Bio-Vollwertköchin/vegane Kochkurse
- MARY VOSS-PETER, Slowfood-Saarland

Moderation: PETER TIEFENBRUNNER

**GALERIE N. N. NAUWIESER STR. 19,  
66111 SAARBRÜCKEN  
BEGINN 19.30 UHR**

Eintritt frei! Im Anschluss: VEGANER IMBISS