

Plaats

Ulebelt-terrein, Deventer

Probleem:

Consumenten weten weinig van de achtergronden rondom voedselproductie en zijn op zoek naar echt en eerlijk eten.

Oplossing:

Laat consumenten niet alleen zien waarom het anders moet, maar laat ze ook ervaren hoe het ook anders kan. Laat proeven, beleven, meedoen.

Periode:

zondag 21 september 2014

Activiteiten

Tentoonstelling, workshops, proeverijen, uitbeensessie, demonstratie, straattheater,

Contactinformatie

Estella Franssen
Projectleider
e.franssen@ulebelt.nl

Stichting De Ulebelt
Maatmansweg 3
7425 NC Deventer
0570-653437
www.ulebelt.nl
info@ulebelt.nl

Evenement: Festival Echt Eten van hier & nu

Achtergrond

Elk jaar organiseert de Ulebelt een evenement met als doelstelling om het publiek op een plezierige manier te inspireren tot een meer duurzame leefstijl. Thema van 2014 was Echt Eten van hier & nu.

Uitdaging

Iedereen eet. Elke dag. In de keuzes die je daarin maakt, ligt een grote impact vervat, zowel op je leefomgeving, als op je eigen gezondheid. De duurzame aspecten van voedsel zijn legio: gebruik van fossiele brandstoffen, teeltwijzen, biodiversiteit, dierenwelzijn en economie. We willen laten zien waarom het belangrijk is om duurzame keuzes te maken en vooral laten beleven, hoe het ook anders kan, en wat dat oplevert. Op een aantrekkelijke, laagdrempelige manier.

Rol van de Ulebelt

De Ulebelt is initiatiefnemer van dit festival. Zij bepaalt welke vorm en inhoud worden ingezet om de doelstelling te bereiken en zoekt daar de partners bij. Het evenement wordt georganiseerd op het terrein van de Ulebelt zelf, met inzet van alle faciliteiten en met hulp van een grote groep vrijwilligers.

Onderdelen van het evenement

- | | |
|-----------------|--|
| Proeverijen: | Insectable, met gerechten op basis van sprinkhanen
Kiemgroentes
Wildpluksalade
Smoothies van lokale groentes en fruit |
| Workshops: | Sausjes maken: zelf koken is goedkoper, gezonder en lekkerder dan kant-en-klaar
biologisch eten goedkoper kan zijn
Zelf graan malen uit de heemtuin en brood bakken
Zelf smoothies maken met lokale producten |
| Tentoonstelling | Van Vensterbank tot Voedselbos – wat kun je zelf aan voedselproductie ter hand nemen, op jouw schaal?
Lokale oogstkalender – wat komt er hier van het land, door het jaar heen? |
| Excursies | Permacultuurtuin op de Ulebelt
Wildpluktocht |
| Demonstraties | Uitbeensessie van Slagerij Ter Wee |



Zelf kiemen en microgroenten kweken



**HOE BEHAP JE
DE WERELD**

**GEWOON
BIJ DE LEKKERSTE
STUKJES
BEGINNEN**

POSTBUS 1045 6801 BA ARNHEM

Loesje

