

eurac
research



iDM

Die Zukunft des Speckknödels

Ein nachhaltiger Blick auf Regionalität und Lebensmittel in Südtirol

Was müssen wir verbessern, um das Südtiroler Ernährungssystem nachhaltiger zu gestalten? Wie erreichen wir ökologischere und regionalere Menüs? Wie vorgehen, wenn Südtiroler Produkte fehlen?

Zusammen mit Akteuren*innen entlang der gesamten Wertschöpfungskette koordiniert das EURAC-Institut für Regionalentwicklung anwendungsorientierte Lösungsansätze. Im Forschungsprojekt "Gestaltung eines nachhaltigen Ernährungssystems in Südtirol – NEST" werden aktuelle Erkenntnisse gesammelt und Handlungsempfehlungen erarbeitet. NEST ist eine von IDM Südtirol unterstützte Initiative des Nachhaltigkeitsreferats des Landes.

Das EURAC-Institut für Regionalentwicklung, das Nachhaltigkeitsreferat des Landes und IDM Südtirol laden Sie herzlich zur zweiten Netzwerkveranstaltung des Forschungsprojekts **NEST** ein.

Unter dem Titel „Die Zukunft des Speckknödels“ beleuchtet die Veranstaltung am **23. Juni** um **17:00** Uhr im Hauptgebäude von Eurac Research in Bozen den regionalen Kreislauf Südtiroler Erzeugnisse von der Landwirtschaft bis auf die Teller in Südtirols Restaurants.

Untenstehend können Sie das Programm des Abends einsehen. Falls noch nicht erfolgt, bitten wir Sie, sich unter folgendem [Link](#) zu registrieren.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

Das NEST-Team

Eurac Research

Institut für Regionalentwicklung

Tel.: +39 0471 055 300

E-Mail: regional.development@eurac.edu

Drususallee/Viale Druso 1

I-39100 Bozen/Bolzano

23. Juni.2023 | 17:00 – 19:00

Begrüßung um 17:00

Arnold Schuler, Landesrat für Land- und Forstwirtschaft, Tourismus und Bevölkerungsschutz

Impulsvortrag NEST: bisherige Erkenntnisse

Christian Hoffmann, Institut für Regionalentwicklung – Eurac Research

Praxisbeispiel Gastronomiebetrieb

Mirko Mocatti, Hotel Gasthof Zum Hirschen, Unsere Liebe Frau im Walde- St. Felix

Praxisbeispiel Landwirtschaftsbetrieb

Irmgard Oberhofer, Eva-Bio, Latsch

Erfahrungen aus der Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Gastronomie

Marco Perri, Tschoggherhof, Reischach

Elmar Dorigoni, Rösslwirt, Barbian

Gertraud Aschbacher, Fachschule für Landwirtschaft Dietenheim, Bruneck

Patrick Jageregger, Südtiroler Köcheverband (SKV), Bozen

Prof. Christian Fischer, Fakultät für Agrar-, Umwelt- und Lebensmittelwissenschaften, Freie Universität Bozen

Podiumsdiskussion

Leo Tiefenthaler, Landesobmann des Südtiroler Bauernbundes (SBB)

Manfred Pinzger, Präsident des Hoteliers- und Gastwirteverbandes (HGV)

Resümee

Arno Kompatscher, Landeshauptmann

Aperitif ab 19:00

Informeller Austausch bei regionalen Speisen und Getränken

Moderation

Bettina Schmid, Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV)