



Infos und Anmeldung: <https://cityofcollaboration.org/tdk5>

Mehr Zugang zu Grün
Besserer Zugang zu Essen

Welchen Beitrag kann die
ESSBARE STADT
dazu leisten?

WANN: DI., 23.04.2024, 09:00 – 16:30

WO: GRAZ MUSEUM (SACKSTRASSE 19, 8010 GRAZ)

5. TEIL DER REIHE

TRANSFORMATION DURCH KOOPERATION

Eine Veranstaltung von ACT
act in commons | act in transition
Verein zur gemeinschaftsgetragenen
Kultur- und Naturentwicklung

(vormals Transition Graz)

THEMA DER VERANSTALTUNG

Bereits zum 5. Mal bietet das Format Transformation durch Kooperation (TDK) eine **Plattform zum Austausch für Organisationen aus dem Sozial-, Umwelt-, Kultur-, Gesundheits- und Bildungsbereich, Wissenschaftler:innen, Zivilgesellschaft, (Land-)Wirtschaftsbetriebe, Politik und Verwaltung in Graz.** Diese Ausgabe widmet sich dem Motto „Mehr Zugang zu Grün. Besserer Zugang zu Lebensmitteln“ und stellt die Frage: Welchen Beitrag kann die essbare Stadt dazu leisten?

Die Idee der „essbaren Stadt“ bietet eine Reihe von Anknüpfungspunkten, um auf soziale, ökologische und wirtschaftliche Herausforderungen zu reagieren. Eine begrünte Stadt trägt zum Klimaschutz bei und bietet angesichts der zunehmenden städtischen Hitze im Sommer eine Möglichkeit der Klimawandelanpassung. Lebensmittelproduktion innerhalb der Stadt und öffentlich zugängliches Obst ergänzt regionale Versorgungsstrukturen und verbessert die Zugänglichkeit zu gutem Essen. Grünräume, die unter Berücksichtigung von Biodiversität gestaltet werden, leisten einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt. Gemeinsam gestaltete (essbare, artenreiche) Grünräume und gemeinsames Kochen und Essen schaffen Räume des Dialogs und Lernens. Verschiedene Esskulturen bereichern das kulinarische Angebot einer vielfältigen Bevölkerung. Innovatives Marketing bietet wirtschaftliches und touristisches Potential. Kann die essbare Stadt all diese Potenziale miteinander verknüpfen und damit verstärken?

Infos und Anmeldung: <https://cityofcollaboration.org/tdk5>

Die Anmeldung ist auch nur für einen Halbttag (Vor- oder Nachmittag möglich).

Organisator*innen & Kooperationen



Unterstützung



Förderung



Das Projekt erhält Mittel aus dem Forschungs- & Innovationsprogramm "Horizon Europe" der Europäischen Union im Rahmen der Finanzhilfvereinbarung Nr. 101082212.

PROGRAMM: VORMITTAG (23.04.2024)

WO: GRAZ MUSEUM (SACKSTRASSE 19, 8010 GRAZ)

ERÖFFNUNG

09:00
bis
09:30

- **David Steinwender** (ACT/Transition Graz) und **Linda Fitzka** (Forum Urbanes Gärtnern)
Access2Green - Access2Food und die Bedeutung für eine essbare Stadt.
- Begrüßung durch **Sibylle Dienesch** (Graz Museum)

IMPULSVORTRÄGE

09:30
bis
10:35

- **Anke Strüver** (Inst. für Geographie und Raumforschung, Uni Graz):
Was bedeutet Zugang zu Grün eigentlich?
- **Wolfgang Windisch** (ehem. Naturschutzbeauftragter der Stadt Graz):
Garten Eden 2.0 – Die essbare Artenvielfalteiner Stadt - Biodiversität zum Anfassen.

INTERAKTIVE PHASE IN KLEINGRUPPEN-WORKSHOPS (Detailbeschreibung am Ende)

10:45
bis
12:00

- *Nachhaltige Lebensmittel aus der Stadt, Biodiversität & soziale Gerechtigkeit* - gestaltet von Sandra Karner (IFZ)
- *Bewertung des Potentials von urbanen Gärten* - gestaltet von Martin Regelsberger (Transition Oststeiermark)

12:00

MITTAGESSEN und FÜHRUNG durch die Ausstellung **HABITAT** des Graz Museum

PROGRAMM: NACHMITTAG (23.04.2024)

WO: GRAZ MUSEUM (SACKSTRASSE 19, 8010 GRAZ)

IMPULSVORTRÄGE

- 13:30
bis
14:30
- **Fritz Treiber** (7. Fakultät, Universität Graz):
Ernährungskommunikation...aber bitte leicht verdaulich! Ein Einblick in die Praxis.
 - **Eva Vesonvik** (Garten- und Landschaftsplanerin):
Spielarten, Erfolge und Scheitern von gemeinschaftlicher, urbaner Lebensmittelproduktion.

INTERAKTIVE PHASE IN KLEINGRUPPEN-WORKSHOPS (Detailbeschreibung am Ende)

- 14:30
bis
15:45
- *Vielfalt trifft Nachhaltigkeit* - gestaltet von Edith Zitz (Inspire)
 - *Vom Feld zum Teller: Regionale Lebensmittel für alle* - gestaltet von Ulrike Seebacher (FH Joanneum)

ABSCHLUSSDISKUSSION UND ERNTE: CONNECTING ACCESS2GREEN & ACCESS2FOOD

16:00
Was lernen wir für eine essbare Stadt Graz?

16:30 **Formales Ende und Möglichkeit zum** informellen Austausch und Networking

Infos und Anmeldung: <https://cityofcollaboration.org/tdk5>
Die Anmeldung ist auch nur für einen Halbtage (Vor- oder Nachmittag möglich).

VORMITTAG-WORKSHOPS IM DETAIL

Nachhaltige Lebensmittel aus der Stadt, Biodiversität & soziale Gerechtigkeit

Der Workshop beschäftigt sich mit der Frage, wie im Zuge einer „Essbaren Stadt Graz“ gesunde und nachhaltige Lebensmittel für alle zugänglich gemacht werden können und wie dies politisch und praktisch unterstützt werden kann.

Gestaltet von Sandra Karner (IFZ) im Rahmen des Forschungsprojekts PLANET4B.

Bewertung des Potentials von urbanen Gärten

Gärten in der Stadt – Gemeinschafts-, Schul-, Firmen-, Schrebergarten oder Selbsterntefelder – bieten neben der Versorgungsfunktion weitere Potentiale für die Umwelt und das Gemeinwesen (Gesundheit, Inklusion, Bildung). Der Workshop beschäftigt sich daher, wie dieses Potential bewertet und sichtbar gemacht werden kann. Wir freuen uns, wenn Sie Ihren Garten im Rahmen des Workshops vorstellen.

Gestaltet von Martin Regelsberger (Transition Oststeiermark) als Ergebnis des Forschungsprojekts EdiCitNet

NACHMITTAG-WORKSHOPS IM DETAIL

Vielfalt trifft Nachhaltigkeit

Diese Austauschrunde bietet Raum für engagierte Personen aus dem Integrations-/ Migrations-/ Antidiskriminierungsbereich und dem Nachhaltigkeitsfeld. Was bedeutet der Blick auf Klimagerechtigkeit, „Green Jobs“ und Ernährungssouveränität in der Stadt? Wo gibt es Schnittstellen zwischen diesen politischen und zugleich persönlichen Themen? Welche „gute Praxis“-Vorhaben gibt es? Welche neuen Kooperationen verstärken das Ziel einer sozial gerechten Stadt?

Gestaltet von Edith Zitz (Inspire) im Rahmen des Projekts Anerkannt! 2024.

Vom Feld zum Teller: Regionale Lebensmittel für alle*

Es gibt viele verschiedene Initiativen, Produzent*innen und Konsument*innen wieder zusammen zu bringen und damit die Lebensmittelversorgung kurzketzig, fairer und transparenter zu gestalten (z. B. Solidarische Landwirtschaft, Foodcoops, Kistl-Systeme, Online-Bestellplattformen, Genossenschaftsgeschäfte, Mitmachläden). Wie können diese alternativen, regionalen Vermarktungssysteme zu einem resilienten Standbein städtischer Grundversorgung werden? Wie müssen diese aussehen, damit sie von Konsument*innen mit verschiedenen Möglichkeiten und Bedürfnissen angenommen werden (können)? Welche Rolle können dabei Organisationen aus dem Gemeinwesen, Sozial- und Gesundheitsbereich spielen, um den Zugang zu regionalen Lebensmitteln für alle zu verbessern? Mit dabei sind verschiedene Initiativen, die dabei helfen, die Brücke zwischen Produzent*innen und Konsument*innen zu bauen.

Gestaltet von Ulrike Seebacher (FH Joanneum)

* Der ursprüngliche, eigene Workshop *Ernährungskompetenz und soziale Netzwerke durch gemeinsames Gärtnern, Kochen & Essen* wurde inhaltlich in den neuen Workshop *Vom Feld zum Teller: Regionale Lebensmittel für alle* integriert.