Flechten als alternative Nahrungsquelle

Kochkurs – allerdings anders

Die Bevölkerung wächst, Ernten entfallen, das Klima wird extremer – welche Alternativen bleiben uns, um den prognostizierten Nahrungsengpass abzuwenden? Neben den hoch gehandelten Algen und Insekten besitzen Flechten großes Potenzial als Nahrungsquelle

der Zukunft. Die widerstandsfähigen Flechten können sogar als Superfood begeistern – wirken als Medizin und wachsen “überall“

in nächster Nähe. Mag.ª Julia Schwarz ist interdisziplinäre Designerin und beschäftigt sich mit Zukunftsszenarien sowie mit dem Aufzeigen alternativer Perspektiven für verschiedene gesellschaftliche Themenkreise. Dazu entwickelt sie auch die notwendigen alltäglichen Arbeitsmittel. Sie absolvierte ihr Industriedesign Studium auf verschiedenen Universitäten in Europa und wird seit 2018 international für Auftritte auf diversen Design Messen angefragt. Podcasts, Publikationen, www.schwarzjulia.com

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	50,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.
Mitzubringen:	Bitte geeignetes Schuhwerk und Outdoorbekleidung mitnehmen. Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt.

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at