

Sammelkarte Das große Fressen [alle Veranstaltungen außer Gourmet & Film(festival) am 01.10.2015] €35,-

Karten und mehr Informationen: www.dokumentart.org
Tel: 0395-5666109

„Das große Fressen“ wird gefördert durch die Norddeutsche Stiftung für Umwelt und Entwicklung



PARTNER UND SPONSOREN:

Freiraum e.V.

biomarkt

Biomarkt NB



MECKLENBURG-VORPOMMERN

BUND Jugend



Hochschule Neubrandenburg
University of Applied Sciences

Hochschule Neubrandenburg

Misfits

Culinary Misfits

HEINRICH
BÖLL
STIFTUNG

Heinrich-Böll-Stiftung MV

DieBuffetMacher!

Die Buffetmacher

MARKT
HALLE
NEUN

Markthalle Neun



Alternatives Jugendzentrum
Neubrandenburg

Eine Veranstaltung des Latücht Film & Medien e.V.
Europäisches Dokumentarfilmfestival dokumentART

24.dokumentART

Latücht
Film- & Medien e.V.

www.dokumentart.org

SONTAG 11/10

AGROkalypse | FILM + PRÄSENTATION

Deutschland, 2015 | 55 Minuten | Regie: Marco Keller

Der Tag an dem das Soja kam, war ein schlechter Tag für das Volk der Guaraní-Kaiowá, die in den tropischen Wäldern Brasiliens leben. Auf einer Fläche so groß wie Deutschland werden die Soja-Monokulturen herangezogen, um unserem täglichen Steak ausreichend Futter bieten zu können.

Mit: Marko Keller, Christine Decker, Heinrich-Böll-Stiftung und Wolfgang Rainer Heck (Taifun Tofu) -tbc.

Danach: Präsentation Fleischatlas MV, Heinrich-Böll-Stiftung

11:00, Uhr Restaurant Berlin, Fritz-Reuter-Straße 1a, 17033 Neubrandenburg, Eintritt 2 € p.P.

CULINARY MISFITS | KOCHWORKSHOP

Gemüse und Obst, das nicht dem Standard entspricht und zu „freakig“ für das Supermarktregal ist, wird im großen Stil aussortiert und entsorgt – rund ein Drittel einer Ernte! Das Berliner Duo Culinary Misfits rettet dieses „hässliche“ Gemüse.

In diesem Workshop werden die „Misfits“ verarbeitet mit Hilfe von traditionellen Kochtechniken, wie die Flotte Lotte, der „vegetarische Fleischwolf“ oder eben Deine eigenen Hände. Der Workshop inklusive Essen dauert 2,5 Stunden.

14:00 Uhr Restaurant Berlin, Fritz-Reuter-Straße 1a, 17033 Neubrandenburg. Eintritt 30 Euro p.P.

SCHWUNDPRINZESSIN KURZFILMPROGRAMM FILM + FOOD

Kurzfilmprogramm s. Donnerstag 1/10

Mit dem Pilotprojekt „Schwundprinzessin“ setzen sich die Mitglieder des jungen Neubrandenburger Vereins Freiraum e.V. für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln ein. Neben dem aktiven Retten und Verarbeiten von Lebensmitteln bietet das Projekt auch einen Koch- bzw. Cateringservice an.

17:00 Uhr Restaurant Berlin, Fritz-Reuter-Straße 1a, 17033 Neubrandenburg, Eintritt 5 € p.P., ermäßigt 4 € p.P.

MONTAG 12/10

GOOD THINGS AWAIT | FILM + DISKUSSION

Dänemark, 2014 | 100 Minuten | OmeU | Regie: Phie Ambo

Niels und Rita Stokholm betreiben einen der idealistischsten biodynamischen Bauernhöfe Dänemarks. Doch die Behörden drohen mit Schließung.

Im Abschluss Podiumsdiskussion: Produkte von Biobauern werden nachgefragt. Trotzdem kann die Bezeichnung als „Bio“ nicht zugelassen werden, wenn die Auflagen nicht erfüllt werden. Und davon gibt es viele. Nun stellt sich die Frage, ob die Politik die Arbeit der Biobauern bewusst erschwert und wie viel Bürokratie wirklich nötig ist.

Moritz Isensee - SoLaWi Bunte Höfe
Prof. Dr. Fock von der Hochschule Neubrandenburg.
Marco Gemballa, Vizepräsident des Bauernverbandes Mecklenburg-Vorpommern
Moderation: Susann Nitzsche BUNDJugend

16:00 Uhr, Hochschule Neubrandenburg, Haus 1, Brodaerstr. 2, 17033 Neubrandenburg

Eintritt für Studenten und Mitarbeiter der Hochschule frei, Gäste 4 € p.P.

In Kooperation mit der Hochschule Neubrandenburg und BUND Jugend Neubrandenburg.



30.9.-12.10
Das große
Fressen

Essen, Nachhaltigkeit
Lebensmittelwertschätzung

Im Rahmen der 24.dokumentART

Filme
Tastings
Workshops
Diskussionen

DAS GROßE FRESSEN

Essen beherrscht unser Leben, doch wo kommen unsere Lebensmittel her, wie werden sie hergestellt und warum haben wir darauf so wenig Einfluss?

Das Große Fressen möchte eine Brücke schlagen zwischen Film, Politik, Wissenschaft und unserem eigenen Konsumverhalten. Vom 30.09. bis zum 12.10.2015 bieten wir im Rahmen der 24. dokumentART ein buntes Programm mit Dokumentarfilmen, Workshops, Diskussionsrunden und Tastings rundum die Themen Essen, Lebensmittelwertschätzung und Nachhaltigkeit.

MITTWOCH 30/09

10 MILLIARDEN - WIE WERDEN WIR ALLE SATT? FILM + DISKUSSION

Deutschland, 2015 | 90 min | Regie: Valentin Thurm

Allein in diesem Jahrhundert wird die Weltbevölkerung auf 10 Milliarden Menschen steigen. Woher bekommen wir genug Nahrung, damit jeder Einzelne überleben kann? Um eine Antwort auf diese Frage zu bekommen, trifft der Regisseur Bio-Bauern, Agrarindustrie-Spekulanten, besucht Urban Gardening Projekte und herkömmliche Schlachthäuser.

19:00 Uhr, Alternatives Jugendzentrum Neubrandenburg, Seestraße 12, 17033 Neubrandenburg, Eintritt frei

Mit: Dr. Daniel Buchholz, Hochschule Neubrandenburg, Fachbereich Diätetik. In Kooperation mit der Heinrich-Böll-Stiftung und dem Freiraum e.V.

DONNERSTAG 1/10

GOURMET & FILM(FESTIVAL) | FILM + FOOD

Alpenschamanen, tanzende Rindersteaks und Yak-Hirten. Das und noch viel mehr gibt es bei Gourmet & Film(festival). Den Besucher erwartet ein abwechslungsreiches Kurzfilmprogramm zu den Themen Essen, Umwelt und Natur. Nach jedem Abschnitt werden in kurzen Pausen auf die einzelnen Filme abgestimmte Gerichte und Häppchen gereicht. Hierbei lassen wir uns von der Kreativität der Buffetmacher überraschen. Ein Filmevent für alle Sinne; schräg und lecker!

KURZFILMPROGRAMM

IM LANDE DES SCHAMANEN

Deutschland, 2014 | 30 min | OmU
Regie: Alessandro Soetje

Willkommen im Reich des Künstler-Schamanen Lorenz! Am Fuße der Alpen verdient der Naturfreund seinen Lebensunterhalt, indem er geschnitzte Totems und bemalte Steine an Touristen verkauft.

NOMADIC

Kirgisien, 2012 | 23 min | OmeU
Regie: Moldoseit Mambetakunov, Artykbai Suiundukov

Wegen der Gefahr eines Erdbebens müssen kirgisische Yak-Hirten und ihre Familien ihren angestammten Lebensraum verlassen. Sie treiben ihre Herden durch eine unendlich wirkende, atemberaubende Schneelandschaft.

THE ARCHIPELAGO

Großbritannien, 2015 | 40 min | OmeU
Regie: Benjamin Huguet

Auf den Färöer-Inseln ist der Walfang fest in der Gesellschaft verankert. Doch die Tradition stößt auf heftige Proteste aus der internationalen Gemeinschaft und eines Tages fahren Aktivisten der Organisation Sea Shepherd auf die Inseln.

FLEISCHLICHE LIEBE

Tschechoslowakei, 1989 | 2 min | Ohne Dialog
Regie: Jan Švankmajer

Jan Švankmajer, der Meister surrealistischer Stop-Motion Filme, erzählt ein Märchen von fleischlichen Gelüsten und Vergänglichkeit aus einer ungewöhnlichen Perspektive.

CAILLEACH

Großbritannien, 2015 | 14 min | OmeU
Regie: Rosie Reed Hillman

Morag ist 86 und lebt allein mit drei Katzen und zwölf Schafen auf der Isle of Harris, eine schottische Insel in den Äußeren Hebriden. Sie wohnt in einem Haus am Meer, das seit fünf Generationen ihrer Familie gehört. Unabhängig, naturverbunden und mit einem schrägen Humor bewältigt die alte Frau ihren Alltag.

19:00 Uhr, Kino Latücht, Große Krauthöferstr. 16, 17033 Neubrandenburg, Eintritt 22 Euro p.P. Nur mit Reservierung! Tel. 0395-56389026 oder www.dokumentart.org In Kooperation mit den Buffetmachern

DONNERSTAG 8/10

VEGANE ERNÄHRUNG, GESUND IN ALLEN LEBENSLAGEN? | WORKSHOP

Die Studierenden des Studienganges Diätetik der Hochschule Neubrandenburg beschäftigen sich tiefgehend mit gesunder, ausgewogener Ernährung. In ihren Workshops vermitteln sie ihr Wissen über die vegane Ernährungsweise mit Hilfe von fachlichen Präsentationen, interessanten, lebhaften Diskussionen und praktischen Erfahrungen für die Teilnehmer mit allen Sinnen.

Es wird um eine verbindliche Anmeldung gebeten: Workshops.der.dokART@gmail.com

13:30-15:00 Uhr, dokART Kunstraum, Neutorstraße 12-14, 17033 Neubrandenburg, Eintritt 4 € p.P.



10 MILLIARDEN - WIE WERDEN WIR ALLE SATT? FILM + DISKUSSION

Filmbeschreibung s. Mittwoch 30/09

Die bereits im Film aufgezeigten Lösungsansätze sowohl der industriellen Landwirtschaft, als auch der ökologischen Landwirtschaft werden im Anschluss im Rahmen einer Podiumsdiskussion erneut aufgegriffen.

Mit: Stefan Kreuzberger, Journalist und Buchautor. Autor des Films 10 Milliarden, Ralph Vogel (SoLaWi Bunte Höfe), Marco Gemballa, Vizepräsident des Bauernverbandes Mecklenburg-Vorpommern, Moderation: Susann Nitzsche, BUNDJugend

16:00 Uhr, Hochschule Neubrandenburg, Haus 1, Brodaerstr. 2, 17033 Neubrandenburg, Eintritt frei

In Kooperation mit der Heinrich-Böll-Stiftung und der Hochschule Neubrandenburg

FREITAG 9/10

TASTE THE WASTE (KINDER UND JUGENDPROGRAMM) | FILM + GESPRÄCH

Deutschland, 2013 | 90 Minuten | Regie: Valentin Thurm

50 Prozent aller Lebensmittel werden weggeworfen: Jeder zweite Kopfsalat, jede zweite Kartoffel und jedes fünfte Brot. Wer macht aus Essen Müll? Welche Folgen hat die globale Nahrungsmittel-Vernichtung für das Klima? Und für die Ernährung von sieben Milliarden Menschen? Der Film Taste the Waste findet Antworten bei Bauern, Supermarkt-Direktoren, Müllarbeitern und Köchen. In Deutschland, Österreich, Japan, Frankreich, Kamerun, Italien und den Vereinigten Staaten. Und er findet Menschen, die unserem Essen mehr Wertschätzung entgegenbringen und Alternativen entwickelt haben, um die Verschwendung zu stoppen.

9:00 Uhr CineStar Neubrandenburg

Mit: Stefan Kreuzberger, Journalist und Buchautor, autor des Films 10 Milliarden. Moderation: BUND, Eintritt 2 € p.P.

In Kooperation mit der Heinrich-Böll-Stiftung und der Hochschule Neubrandenburg

GESUND, VEGETARISCH UND UMWELTFREUNDLICH? | WORKSHOP

s. Donnerstag 8/10 „Vegane Ernährung, gesund in allen Lebenslagen?“

Es wird um eine verbindliche Anmeldung gebeten: Workshops.der.dokART@gmail.com

19:00-20:30 Uhr, Feinkostladen „Goumeria“ Eintritt: 4,- p.P.

SAMSTAG 10/10

DER LEICHTE EINSTIEG IN DIE VEGANE KÜCHE — PRAKTISCHE UMSETZUNG MIT EINFACHER ZUBEREITUNG UND GENUSSVOLLER VERKOSTUNG! | WORKSHOP

s. Donnerstag 8/10 „Vegane Ernährung, gesund in allen Lebenslagen?“

Es wird um eine verbindliche Anmeldung gebeten: Workshops.der.dokART@gmail.com

15:00-18:00 Uhr, Feinkostladen „Goumeria“, Stargarder Str. 5, 17033 Neubrandenburg Eintritt: 4,- p.P.