

Duur2amer Peel en Maas organiseert thema-avond 'Gezond duurzamer eten'

Welke keuzes kan ik maken om gezond én duurzamer te eten? Platform Duur2amer Peel en Maas organiseert hierover op 16 juni in Panningen een thema-avond. Diverse sprekers komen vertellen over hun praktijkervaring bij het kiezen voor verantwoorde voeding. Iedereen is welkom.

Niet eerder was er zoveel te kiezen wat betreft voedsel: de supermarkten hebben wel 20.000 producten, in de reclame zien we wekelijks nieuwe producten en het aantal plekken waar je kant-en-klaar voedsel kunt kopen blijft groeien. Tegelijkertijd stellen we ook hogere eisen aan ons eten: het moet makkelijk, gezond, lekker en als het kan ook nog duurzaam zijn. En het mag natuurlijk niet te duur worden. Het is om keuzestress van te krijgen!

Praktische tips

Rob Custers uit Helden trapt de thema-avond af en vertelt over zijn keuzes en ervaringen in de afgelopen 35 jaar met plantaardig, biologisch, lokaal en seizoensgebonden eten. Hij geeft praktische tips om gezond, duurzamer én lekker te eten, zonder dat het duur hoeft te zijn.

Linda Peeters legt uit hoe haar kleinschalige en biologische bakkerij Brooderij Onder en Eindt in Helden te werk gaat en waarom ze het op deze manier doet.

Ivo en Loet van de Groentegaard in Baexem vertellen hoe zij hun duurzame tuinderij zijn begonnen. Aansluitend licht tuinvrouw Lisa van Het Steeltje in Helden toe welke keuzes zij maakt voor haar biologische moestuin.

Natuurlijk kan deze avond ook worden geproefd, zowel van kleine gerechten als van producten van De Brooderij.

Duur2amer

Platform Duur2amer Peel en Maas is een initiatief van inwoners die duurzaamheid in de gemeente willen stimuleren. Op 21 september organiseert het platform zijn tweede Kijkdag: een (fiets)route langs tal van duurzame initiatieven in de gemeente.

De thema-avond 'Gezond duurzamer eten' is op maandag 16 juni van 19.30 - 21.00u in HAL9, Industrieterrein 9d in Panningen. Inloop vanaf 19.15u.

Graag vooraf aanmelden. Dat kan per mail naar info@duursamerpeelenmaas.nl, uiterlijk 11 juni.

Einde persbericht

Voor meer informatie (niet voor publicatie):

Rob Custers 06-25425199, rocust@hotmail.com

