



# FORUM DE L' ALIMENTATION AU CHÂTEAU DE HOHENSTEIN

DESCRIPTION DU PROJET



## LE SAVOIR PASSE PAR L'ESTOMAC

LE FORUM DE L'ALIMENTATION DU CHÂTEAU DE HOHENSTEIN | DESCRIPTION DU PROJET



## SOMMAIRE

I. LE SAVOIR PASSE PAR L'ESTOMAC | LE FORUM DE L'ALIMENTATION DU CHÂTEAU DE HOHENSTEIN | P. 03-04

II. CONSERVER | TRADITION ET HISTOIRE DU JARDIN D'HERBES AROMATIQUES | P. 04-06

III. DÉVELOPPER | HERBORISTERIE, ACADEMIE DE CUISINE ET ÉDUCATION ALIMENTAIRE | P. 06

III.1 LE VOYAGE DES HERBES | P. 07

PARTERRE D'HERBES | SENTIER D'EXPÉRIENCE | SALLE D'HERBES | GUIDES D'HERBES | P. 07-08

III. 2 L'ACADEMIE CUISINE | P.09-10

III. 3 LE CERTIFICAT DE FORMATION SUPÉRIEURE | P.11-12

IV. PROMOUVOIR | RECHERCHE, NUMÉRIQUE ET PROSPECTIVE | P. 13-14

IV. 1 LE PARCOURS NUTRITIONNEL | P. 14-15

IV. 2 LE FORUM DE L'ALIMENTATION NUMÉRIQUE | P. 15-16

IV. 3 PERSPECTIVES ET PARTENAIRES DE COOPÉRATION | P. 16-17

## I. LE SAVOIR PASSE PAR L'ESTOMAC | LE FORUM DE L'ALIMENTATION DU CHÂTEAU DE HOHENSTEIN



De nos jours, l'alimentation est l'un des thèmes principaux de notre société.

Il s'agit depuis longtemps de bien plus que de répondre aux besoins nutritionnels de l'homme. Il s'agit de trouver un style d'alimentation qui préserve et protège notre planète, tout en apportant plaisir et santé à notre société moderne.

Cela représente un grand défi pour l'humanité, mais aussi des opportunités inouïes pour l'avenir de notre alimentation. La clé de ce changement est l'éducation et le savoir.

C'est pourquoi la fondation Oskar Hacker ne s'engage pas seulement dans le domaine de la promotion des sciences de l'alimentation, mais également dans celui de la transmission du savoir en créant le forum de l'alimentation : le forum de l'alimentation du château de Hohenstein agit en tant qu'association d'utilité publique ayant pour but de soutenir l'éducation en sciences de l'alimentation. En créant une académie de cuisine qui vise à multiplier la formation et la communication dans le domaine de la cuisine durable, la fondation participe au changement dans le domaine de l'alimentation de manière ciblée et innovative.

„PRÉSERVER LA TRADITION, ENCOURAGER L'INNOVATION“

Le fondateur Oskar Hacker, issu d'une famille de bouchers de Deggendorf, a posé la première pierre de l'actuel forum de l'alimentation. Cette circonstance montre comment l'innovation se développe au sein de la fondation à partir de la tradition : dans la mesure où les valeurs et les idées de la fondation sont déjà mises en œuvre et réadaptées par la deuxième génération. Même si un régime à base de viande n'est plus d'actualité aujourd'hui, la fondation reste attachée à des valeurs telles que la qualité, l'éducation et la pertinence sociale dans le domaine de l'alimentation. C'est pourquoi les projets du forum de l'alimentation sont expliqués ci-dessous à l'aide des objectifs de la fondation. Ces objectifs sont les suivants :

## PRÉSERVER. DÉVELOPPER. PROMOUVOIR.

Faisant partie d'une fondation qui réunit la littérature,  
l'art et la gastronomie en une offre éducative et culturelle unique.

# Préserver

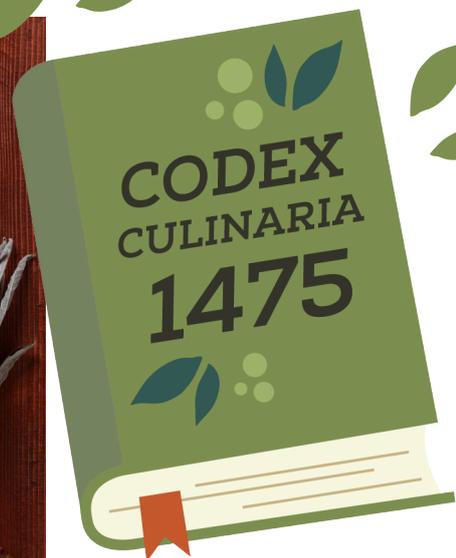
## II. PRÉSERVER | TRADITION ET HISTOIRE DU JARDIN D'HERBES AROMATIQUES



La tradition culinaire est depuis toujours liée à la culture des herbes aromatiques. Utilisées comme remèdes ou pour assaisonner les boissons et les plats, l'utilisation des herbes est plus ancienne que la sédentarité de l'homme. Le fait que même les primates utilisent des herbes pour se soigner montre que l'utilisation de plantes curatives remonte à bien loin dans l'histoire de l'humanité.

En 1987, le chercheur Michael Huffman a découvert dans la jungle tanzanienne que les chimpanzés consommaient une plante particulière appelée „vernonia amygdalin”, également connue sous le nom d’arbuste Mjonso, en cas de troubles gastro-intestinaux. Et effectivement : l’arbuste Mjonso contient plusieurs substances médicalement actives qui soulagent les animaux.

Aujourd’hui, ce sont surtout les jardins des monastères du Moyen Âge qui sont bien documentés ; les moines et les nonnes collectaient les œuvres d’auteurs anciens sur les plantes et les remèdes, les reproduisaient et les multipliaient en constituant ainsi un grand trésor de connaissances. Ils rédigeaient leurs propres traités et un échange intense de livres, de plantes, de remèdes et de graines se développa entre les monastères. Les écrits de personnages tels que Hildegard von Bingen ou Theophrastus Bombast von Hohenheim (Paracelsus) témoignent, parmi de nombreuses autres traditions, sur la richesse de la médecine à base de plantes.



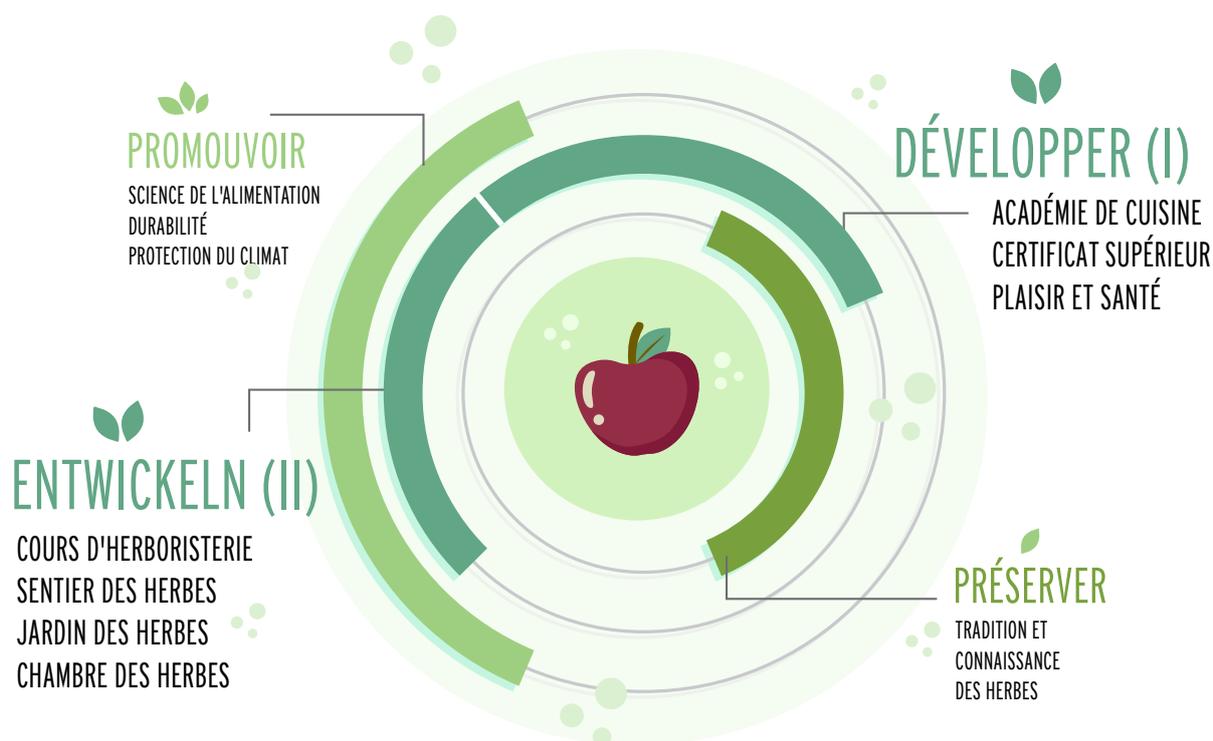
*Le „Codex Culinaria 1475” d’Edmund Pelikan et Malgorzata Kepa  
Avec l’aimable soutien du forum de l’alimentation du château de Hohenstein*

Un sous-domaine des herbes aromatiques constitue le monde des épices. Comme décrit dans le „Codex Culinaria 1475” d’Edmund Pelikan, les épices étaient utilisées au Moyen-Âge - tout comme les herbes - comme remèdes, pour apporter du goût dans la cuisine, mais aussi comme cadeaux précieux. Les épices comme la cannelle, les clous de girofle ou le safran représentaient un bien importé luxueux qui, vers l’an 1500, était réservé aux familles riches et nobles. Les gens du peuple, en revanche, avaient recours à des herbes aromatiques locales comme la sarriette, le cerfeuil ou la livèche. Aujourd’hui plus que jamais, il est nécessaire de redonner vie au savoir concernant les herbes aromatiques et médicinales locales. Car aujourd’hui comme hier, ces plantes sont des auxiliaires de la nature qui, avec les connaissances nécessaires, peuvent être mises à la disposi-

tion de toute personne intéressée. Le forum de l'alimentation du château de Hohenstein conçoit l'herboristerie comme une prestation culturelle intellectuelle qui, en plus des offres proposées au château, peut également être transmise à Deggendorf et sur d'autres sites, indépendamment du lieu et des personnes intéressées.

# Développer

## III. DÉVELOPPER | HERBORISTERIE, ACADÉMIE DE CUISINE ET ÉDUCATION NUTRITIONNELLE



Les projets du forum de l'alimentation s'inscrivent principalement dans le domaine de l'éducation culinaire ainsi que dans celui de la transmission des connaissances en matière d'herboristerie.

### „UN JARDIN QUI PREND VIE“

Comme dans un jardin, les thèmes de l'“écosystème” du forum de l'alimentation sont intégrés de manière optimale, tant au niveau de la conception que du contenu. De précieuses coopérations avec des personnalités de premier rang dans le domaine de la gastronomie et de la recherche en nutrition jouent un rôle décisif. Ces synergies, qui se sont développées de manière organique au sein du forum de l'alimentation, constituent une condition indispensable à la formation de nouvelles connaissances.

## III.1 LE VOYAGE DES HERBES



### JARDIN D'HERBES

Aussi à Hohenstein, le jardin d'herbes aromatiques a un passé, et maintenant un avenir. En tant que moyen d'autosuffisance au château, la culture de fruits et de légumes ainsi que l'entretien du jardin d'herbes aromatiques constituaient un élément central de la vie. C'est pourquoi le premier projet du forum de l'alimentation est la création d'un [jardin d'herbes aromatiques dans la cour intérieure du château](#), qui renoue avec cette longue tradition. Les surfaces du parc, qui étaient autrefois utilisées comme verger et comme jardin d'herbes aromatiques, seront ainsi revitalisées.



### PARCOURS

Le jardin d'herbes aromatiques est d'une part utilisé dans un cadre culinaire, par exemple dans la gastronomie du château. D'autre part, il obtient [la valeur ajoutée d'un sentier éducatif sur les herbes](#), qui est mis à profit pour les différentes offres de formation du forum de l'alimentation. Des explications sur les différentes plantes permettent aux visiteurs du château de découvrir le jardin d'herbes aromatiques d'une autre manière.



### CHAMBRE AUX HERBES

On trouve des connaissances détaillées sur les herbes dans [la chambre des herbes](#), aménagée avec soin. Les herbes du sentier éducatif ainsi qu'une sélection de plantes médicinales et comestibles y sont présentées de manière claire et multidimensionnelle : L'exposition donne la possibilité de découvrir les herbes de manière tactile et olfactive, c'est-à-dire avec tous les sens.

Grâce à son mélange attrayant de petit musée et de bibliothèque, la fondation rappelle ici la tradition du savoir des monastères en matière d'herbes et invite les visiteurs à se consacrer à la thématique des plantes médicinales dans une ambiance authentique.



## VISITES GUIDÉES SUR LES HERBES SAVOIR TRADITIONNEL & UTILISATION INNOVATIVE



En plus de nos possibilités permanentes de formation dans le domaine de l'herboristerie, des visites guidées et des ateliers sélectionnés complètent le voyage des herbes au château de Hohenstein. Une partie des ateliers d'herboristerie aborde le monde végétal du jardin du château sous l'angle des connaissances traditionnelles et du folklore : à cet effet, des histoires, des poèmes et d'anciens récits mythologiques du monde des plantes médicinales et utiles sont présentés.

En plus de cela, l'utilité pratique des herbes dans la vie quotidienne moderne joue un rôle central. Comment est-ce que la force des plantes nous est-elle utile dans le temps présent ? Des contenus tels que l'utilisation de la pharmacie naturelle ou les possibilités d'utilisation culinaire des plantes médicinales et utiles associent les connaissances de l'écotrophologie et de la phytothérapie afin de proposer une offre de formation variée.

Les dates des visites guidées et des ateliers peuvent être consultées  
sur le site web du Forum de l'alimentation.



## III.2 L'ACADÉMIE DE CUISINE COMPÉTENTE & CRÉATIVE - MODERNE & TRADITIONNELLE



Un autre projet central de la fondation est la création d'une académie de cuisine. L'idée de base est de créer un programme de formation qui se focalise sur le plaisir, la culture alimentaire et d'une formation orientée vers l'avenir dans le domaine culinaire pour les personnes intéressées. Dans le complexe de cette offre, les idées suivantes se sont présentées :

ACADÉMIE POUR LA FORMATION DES CUISINIERS  
SUPERMARCHÉ DE PRODUITS FRAIS BIOLOGIQUES ET RÉGIONAUX  
VENTE D'USTENSILES DE CUISINE & LIBRAIRIE SPÉCIALISÉE  
LIEU D'ÉVÉNEMENTS & STUDIO POUR PRODUCTIONS DE LIVRES ET DE TÉLÉVISION  
ÉCOLE DE CUISINE INNOVATIVE POUR PERSONNES PRIVÉES  
RESTAURANT DE L'ACADÉMIE

L'équipe d'Organic Garden est un partenaire important de la fondation. Cette entreprise culinaire innovante conçoit l'alimentation sous un nouvel angle et se donne pour mission de susciter l'enthousiasme des gens pour une alimentation „au goût fantastique et en même temps saine pour l'homme et l'environnement“. Holger Stromberg, chef cuisinier allemand, cuisinier de télévision, auteur et visionnaire culinaire d'Organic Garden, a de claires exigences envers l'académie de cuisine :

„L'ACADÉMIE DOIT FAIRE PARTIE DE L'ÉLITE ABSOLUE EN EUROPE ET LAISSER SES CONCURRENTS SUR LA TOUCHE GRÂCE À L'INNOVATION ET À LA CRÉATIVITÉ.“

Cela doit se faire en coopération avec la fondation Oskar Hacker grâce à une équipe d'enseignants et de professeurs hautement qualifiés venant du monde entier, à des techniques ultramodernes dans l'environnement d'apprentissage, à des travaux pratiques respectant les normes et les règles d'hygiène les plus strictes (HACCP) ainsi qu'à une collaboration avec des caisses d'assurance maladie et des associations professionnelles ainsi que des physiothérapeutes.

Toutes les recettes et tous les plats qui seront développés dans le cadre de l'Académie de cuisine devront s'inspirer du régime Planetary Health Diet, qui a été élaboré à partir de la grande étude EAT-Lancet de 2019. Holger Stromberg présente dans ce contexte une version optimisée de ce plan alimentaire, qui constitue le fil rouge - ou, dans ce cas, le fil vert - du concept de l'Académie de cuisine.



1 LÉGUMES 300g

2 FRUITS 200g

3 PRODUITS LAITIERS 100g

4 CÉRÉALES 232g

5 VIANDE ROUGE 13g

6 OEUF BIO 13g

7 ÉDULCORANT 31g

Toutes les données sont exprimées en grammes par jour pour un apport énergétique d'environ 2500 calories par jour.

8 VOLAILLE 29g

9 POISSON 28g

10 ACIDES GRAS INSATURÉS 40g

11 LÉGUMINEUSES 75-100g

12 NOIX 50 -100g

13 LÉGUMES RICHES EN GLUCIDES 50-100g

„Le concept d'alimentation de la santé planétaire de Stromberg“ tiré de „La nourriture change tout : la recette pour une vie saine et durable“ de Holger Stromberg, 2021



### III.3 LE CERTIFICAT DE FORMATION SUPÉRIEURE



En tant que projet pilote de l'Académie de cuisine, le Forum de l'alimentation du château de Hohenstein propose, en coopération avec Holger Stromberg (Organic Garden) et l'université d'Allensbach, un certificat de formation supérieure unique en son genre:

#### COURS CULINAIRE : „LA NOURRITURE CHANGE TOUT“

Le cours de formation supérieure se consacre à la question du fonctionnement d'une alimentation qui valorise notre planète au lieu de la détruire. La réponse à cette question complexe est présentée de diverses manières dans le cours. Holger Stromberg, auteur du livre „Essen ändert alles : Das Rezept für ein gesundes, nachhaltiges Leben“ (La nourriture change tout : la recette d'une vie saine et durable), poursuit dans sa philosophie culinaire une approche globale qui allie gestion durable des ressources et facteur de plaisir au plus haut niveau. Au lieu du gaspillage alimentaire et d'une alimentation déséquilibrée, de nouvelles pratiques culinaires telles que Meal Prep & Sous-vide sont expliquées et une sensibilité à la qualité et à la diversité de la nourriture est transmise.



ART CULINAIRE



SCIENCES DE L'ALIMENTATION



HOSPITALITÉ

L'équipe de formation académique est composée d'un groupe d'experts toujours plus nombreux et issus de différentes disciplines, qui transmettront aux participants du cours des connaissances variées sur les thèmes de la diététique, de l'art culinaire et de l'hospitalité. La diversité du certificat est illustrée ci-dessous à travers une sélection d'enseignants actuels :

Stephan Becker-Sonnenschein est le fondateur du Global Food Summit. Il repense les questions alimentaires dans un contexte sociopolitique et enrichit le comité de son expertise dans le domaine de l'innovation alimentaire.

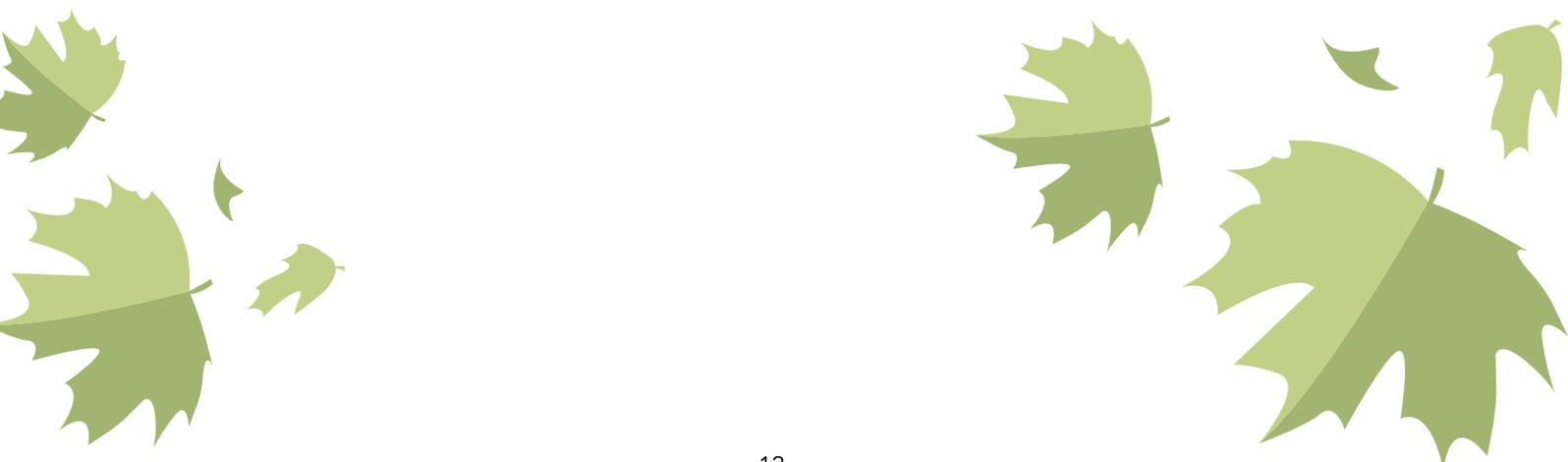
Le Dr. Claudia Osterkamp-Baerens soutient l'équipe en tant que diététicienne reconnue en proposant des contenus passionnants dans le domaine de l'écotrophologie.

Boris Kochan, membre fondateur de Slow Food Allemagne, sensibilise au plaisir et à l'attention dans le domaine culinaire. En se référant à la science et au design, il présente l'alimentation comme une prestation culturelle complexe et précieuse.

Günes Seyfarth, Gründerin des nachhaltigen Unternehmens „Community Kitchen“, teilt wertvolles gesellschaftsrelevantes Wissen zu den praktischen Handlungsfeldern Klimaschutz und Lebensmittelwertschätzung.

L'objectif est d'aborder la thématique „du champ à l'assiette“ en reliant les domaines de la durabilité, du plaisir et de la culture.

La liste complète des enseignants est disponible sur le site web du Forum de l'alimentation, dans la section Certificat universitaire.



# Promouvoir

## IV. PROMOUVOIR | RECHERCHE, NUMÉRIQUE ET PERSPECTIVES



Le rapport sur l'alimentation du gouvernement fédéral donne un aperçu annuel des habitudes alimentaires et des tendances en matière d'achats et de cuisine. Les rapports de 2021/22 ont notamment révélé la chose suivante : „Les consommateurs sont très attentifs à ce qu'ils mettent dans leur panier d'achat. Pour une grande majorité, il est également important de tenir compte de la protection du climat et de l'environnement dans l'alimentation. Dans ce contexte, nombreux sont ceux qui souhaitent éviter le gaspillage alimentaire. Beaucoup de consommateurs souhaitent plus de transparence à l'étalage pour pouvoir prendre les bonnes décisions d'achat. Ils demandent à ce que les animaux soient mieux traités dans l'agriculture et préfèrent les aliments régionaux et de saison. De même, ils considèrent les produits végétariens et végétaliens comme faisant partie d'une alimentation saine”.



*La santé résulte du plaisir.  
Extrait du rapport sur la nutrition du gouvernement allemand*

Cela montre que les projets du forum de l'alimentation ne sont pas seulement judicieux sur le plan écologique, mais qu'ils répondent aux tendances actuelles dans le cadre alimentaire.

Le thème de l'alimentation ne joue toutefois pas seulement un rôle dans notre quotidien.

La science est elle aussi toujours à la recherche de nouvelles découvertes pour lutter contre la faim et le gaspillage des ressources. L'idéal est de créer un lien entre la recherche et la société, une interface d'échange de connaissances à partir de laquelle un véritable changement peut se produire. Le forum de l'alimentation est donc également actif dans le domaine de la recherche alimentaire. En coopération avec l'université de Bayreuth et le site alimentaire de Kulmbach qui lui est associé, de nouveaux champs d'action passionnants émergent.

## IV.1 LE SENTIER DE L'ALIMENTATION



Le „Sentier de l'alimentation de Hohenstein“ doit être réalisé en tant que projet de recherche conceptuel dans le domaine de la communication scientifique et nutritionnelle.

Le projet se compose de deux sous-projets. Le sous-projet A comprend l'accompagnement scientifique et la mise en œuvre pratique d'un sentier de l'alimentation sur lequel les visiteurs intéressés peuvent consulter différentes informations grâce à des codes QR. Le sous-projet B comble les failles de la recherche en matière de communication scientifique et alimentaire via des groupes de discussion et des expériences en ligne.

L'objectif est d'intégrer les connaissances acquises par la recherche dans l'optimisation continue du parcours nutritionnel. Afin de garantir la qualité scientifique, il est prévu d'enrichir le projet d'un conseil scientifique composé de personnalités de la communauté scientifique, mais aussi de citoyens intéressés de la région, appelés „Citizen Scientists“.

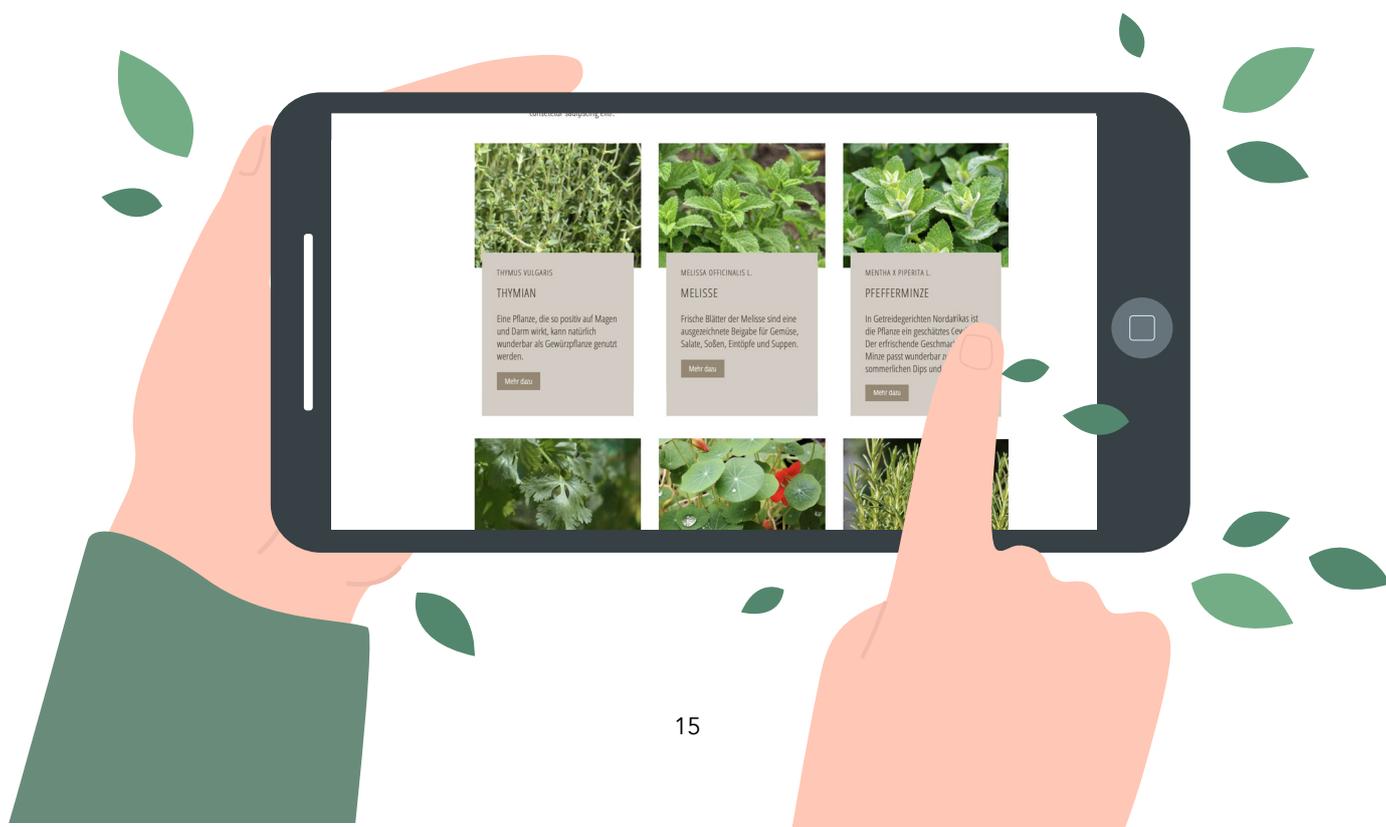
De plus, le dialogue entre les jeunes scientifiques dans les domaines de la communication scientifique, de la nutrition et de la santé sera stimulé sous forme de rencontres et d'ateliers.

### PARCOURS NUTRITIONNEL | MILESTONES

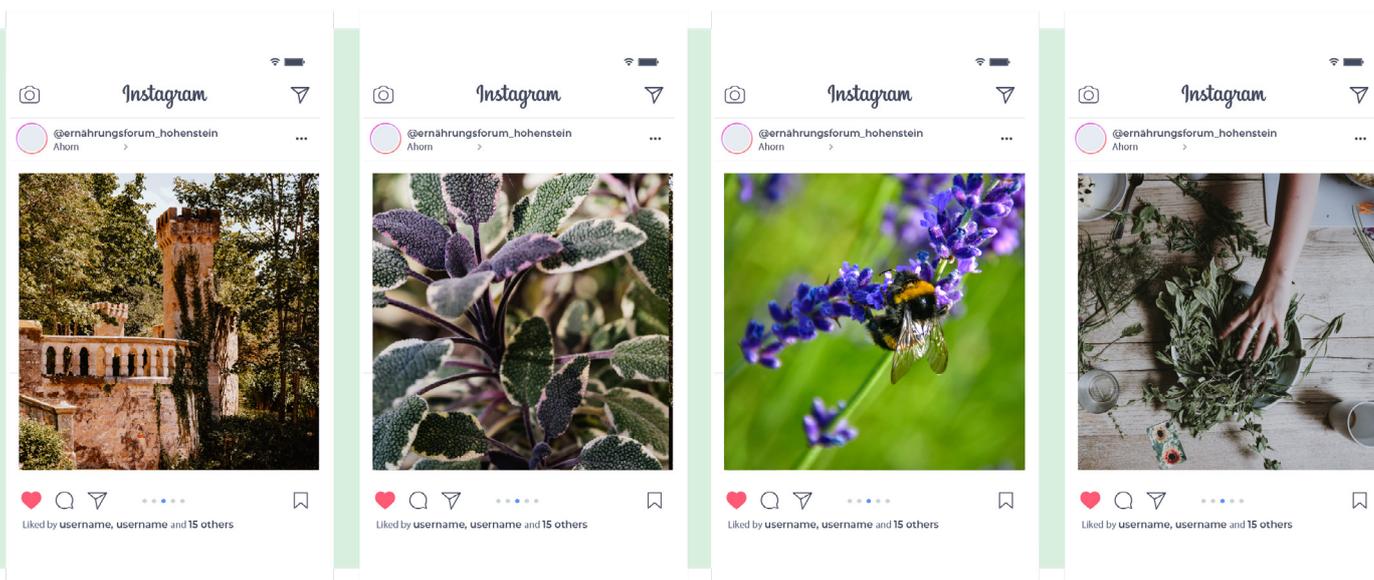


## IV.2 LE FORUM SUR LA NUTRITION EN VERSION NUMÉRIQUE

Les projets et les résultats du forum de l'alimentation sont présentés de manière claire sur le site Internet de la Fondation Oskar Hacker. En plus des informations sur les partenaires du projet et d'un dictionnaire numérique des herbes, on y trouve également les dates et les thèmes des multiples visites guidées sur les herbes dans le parc du château. La représentation numérique du forum de l'alimentation a pour but de réunir tous les domaines et partenaires de coopération autour d'une table, au sens figuré.



Le contenu du site web se développe de manière autonome et crée des liens avec les autres forums de la fondation. L'objectif est de proposer des ateliers, des actualités, des partenaires de projet et un glossaire des herbes, ainsi que des suggestions issues du domaine des réseaux sociaux : De plus en plus de créateurs de contenu en ligne s'intéressent à l'herboristerie, à l'alimentation durable à base de plantes et aux plaisirs culinaires. Il en résulte des contenus pertinents, qui informent et inspirent rapidement et immédiatement les internautes intéressés. C'est pourquoi la collaboration avec des influenceurs et des créateurs de contenus constitue une autre facette de la communication digitale du forum de l'alimentation.



*Portraits d'herbes aromatiques et impressions actuelles du forum de l'alimentation*

### IV.3 PERSPECTIVES ET PARTENAIRES DE COOPÉRATION

En dehors des projets mentionnés, une multitude d'autres initiatives passionnantes sont prévues dans les années à venir. La rénovation durable du parc jouera un rôle central dans le développement du forum de l'alimentation, dans le sillage du voyage des herbes et du sentier de l'alimentation. La participation citoyenne y sera davantage développée et l'utilité sociale de l'agriculture durable sera communiquée à un public plus large. Les forums de la fondation, accompagnés par les médias et le secteur digital, seront ainsi reliés entre eux à plusieurs niveaux sous l'angle de la durabilité et de la protection du climat.

Pour conclure, il faut dire que nous même avons le contrôle sur le changement entre les mains, de manière active, innovante et créative. C'est pourquoi, dans le forum de l'alimentation également, l'engagement humain de tous les participants est ce qui donne à l'initiative son caractère unique:



*Le début du voyage des herbes : la cour intérieure du château de Hohenstein.  
Van Hamann Photography*

Les perspectives d'avenir du forum de l'alimentation sont marquées par la participation de différents partenaires de coopération partageant une vision commune. La préservation de la culture culinaire, le développement d'offres de formation dans le domaine de l'alimentation et de l'hospitalité ainsi que la promotion des sciences de l'alimentation. Dans l'esprit du but de la fondation et du fondateur Oskar Hacker :

## CONSERVER. DÉVELOPPER. PROMOUVOIR.

Le forum de l'alimentation vit de l'échange animé et du soutien d'experts compétents.

Tous les partenaires de coopération se trouvent  
sur le site web du forum de l'alimentation.

*Schloss* | HOHENSTEIN  
STIFTUNG OSKAR HACKER

[ERNAHRUNGSFORUM.SCHLOSS-HOHENSTEIN.DE](http://ERNAHRUNGSFORUM.SCHLOSS-HOHENSTEIN.DE)