



Allgemeine Hinweise

Termin

Donnerstag, 28. April 2016

Veranstaltungsort

70178 Stuttgart, Clubhaus des Württembergischen Automobilclubs, Gottlieb-Daimler-Saal, Mörikestr. 30

Kreis der Teilnehmerinnen und Teilnehmer

Vertreter von Verbraucher- und Naturschutzorganisationen, der Land- und Ernährungswirtschaft, des Ernährungshandwerks, von Bildung., Landwirtschaft, Forschung und Lebensmittelüberwachung sowie Imker, Landfrauen, Obst- und Gartenfreunde und alle am Thema Interessierten

Teilnehmergebühr

entfällt

Teilnehmerzahl

50

Tagungskoordination

Brigitte Schindzielorz,
Umweltakademie Baden-Württemberg

Anmeldung

Bitte bis spätestens 27.04.2016 telefonisch, per Email oder Fax-Anmeldung (Seminar Nr. 35 SLZ) bei der

Akademie für Natur- und Umweltschutz

Baden-Württemberg

Postfach 103439

70029 Stuttgart

Telefon 0711/126-2810

Telefax 0711/126-2893

Brigitte.Schindzielorz@um.bwl.de



www.umweltakademie.baden-wuerttemberg.de

<http://umweltakademie-blog.com>

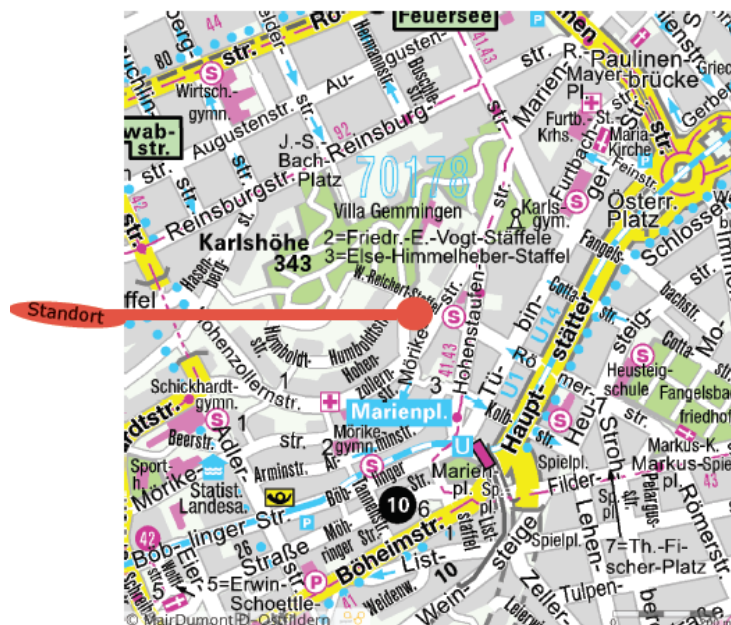
Anfahrt

Württembergischer Automobilclub e.V.

Gottlieb-Daimler-Saal

Mörikestr 30

70178 Stuttgart



Terminvorschau

27.09.2016 »Nachhaltiger Konsum. Essen 4.0: wie essen wir in der Zukunft? – Autopsie Honig«
Stuttgart, 84 SLZ

Stuttgart, 28. April 2016

»Nachhaltiger Konsum. Essen 4.0 – wie essen wir in der Zukunft? – Autopsie Brot«

Stuttgarter Akademiegespräch in Zusammenarbeit mit der Universität Hohenheim, dem Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk e.V., dem Landesverband für Obstbau, Garten und Landschaft Baden-Württemberg e.V. und dem Museum für Brotkultur, Ulm



Akademie für Natur- und Umweltschutz
Baden-Württemberg



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR UMWELT, KLIMA UND ENERGIEWIRTSCHAFT



Thema

»Nachhaltiger Konsum. Essen 4.0 – wie essen wir in der Zukunft? – Autopsie Brot«

Stuttgarter Akademiegespräch in Zusammenarbeit mit der Universität Hohenheim, dem Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk e.V., dem Landesverband für Obstbau, Garten und Landschaft Baden-Württemberg e.V. und dem Museum für Brotkultur, Ulm

Knuspriges Brot, laugenfrische Brezeln und Teigwaren wie Spätzle und Spaghetti haben eines gemeinsam: Sie alle bestehen im Wesentlichen aus Getreide. Weizen, Dinkel, Gerste, Hafer oder Roggen sind wertvolle Energielieferanten par excellence. Doch diese Grundnahrungsmittel werden oft in Massen auf Kosten der Umwelt erzeugt. Immer mehr Menschen legen deshalb Wert auf gesunde Ernährung gepaart mit natürlichem Genuss und setzen dabei auf umweltfreundlich erzeugte Produkte.

Deshalb kommt der Produktverantwortung von der Erzeugung bis zum fertigen Produkt eine besondere Bedeutung zu. Die Qualitätssicherung beginnt beim Anbau des Kornes durch den Landwirt und geht über das Mahlen des Mehls beim Müller bis zum Backen des Brots. Doch wie können verstärkt qualitativ hochwertige Produkte bei gleichzeitiger Erhaltung der Vielfalt an Tieren und Pflanzen der Kulturlandschaft erzeugt und regional vermarktet werden? Wie lässt sich der genetischen Sortenverarmung begegnen und wie lassen sich mit der für Deutschland so typischen Vielfalt der Sorten und Getreideprodukte Küche und Landschaft wieder bereichern?

Beim Stuttgarter Akademiegespräch wird im Rahmen der Reihe Essen 4.0 neben der Vermittlung von Hintergrundwissen zu Erzeugung, Qualitätssicherung und Wertschöpfungskette unseres mit dem Wasser wichtigsten Lebensmittels aufgezeigt, wie und wo Landwirte, Handwerk und Handel erfolgreich neue Wege gehen.

Schwerpunkte

- von der Getreideerzeugung zum Lebensmittel: Kette der Wertschöpfung in Feld und Flur;
- konventionelle und biologische Produktion und Produkte;
- erfolgreiche bäuerliche Kooperationen der nachhaltigen regionalen Erzeugung / Verarbeitung für die Verbraucher;
- Zusammenhang von nachhaltiger Landwirtschaft mit Boden- und Grundwasserschutz, Klimavorsorge sowie Bewahrung der Biodiversität.

Programm

Donnerstag, 28. April 2016

18.00 Uhr **Begrüßung zum 57. Stuttgarter Akademiegespräch**
Claus-Peter Hutter,
Leiter der Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg

Impulse zum Schwerpunktthema Autopsie Brot:

18.15 Uhr **Hat Brot eine Zukunft?**
Dr. Andrea Fadani,
Vorstand Stiftung fiat panis, Ulm

18.45 Uhr **Der Strukturwandel gestern – heute – morgen – im Bäckerhandwerk**
Andreas Kofler,
Geschäftsführer des Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk e.V., Stuttgart

19.15 Uhr **Etwas teurer, aber gut für Mensch und Natur – Modell Hohenloher Höfe**
Gerhard Walter,
Pit Rebel,
Geschäftsführung Erzeugergemeinschaft Hohenloher Höfe

19.45 Uhr Kleiner Imbiss und
Gelegenheit zu persönlichen Gesprächen

gegen

20.30 Uhr Ende der Veranstaltung

Weitere Informationen zur NaturErlebnisWoche unter <http://bw.naturerlebniswoche.info>



Mehr Infos über www.essen-4-0.de

Natur Erlebnis Woche

bw.naturerlebniswoche.info

30.4.-8.5.2016

A Akademie für Natur- und Umweltschutz
Baden-Württemberg