



**TERRA MADRE TAG 2019  
DONNERSTAG, 12.12.2019**

## **Biodiversität bewahren - Vielfalt erhalten!**

**ARCHEMARKT –  
PODIUMSDISKUSSION**

**Exerzitienhaus Himmelspforten  
Mainastraße 42, Würzburg**

*Am Terra Madre Tag 2019 ruft Slow Food  
Deutschland zum Schutz und Erhalt biokultu-  
reller Vielfalt auf. Denn unsere Zukunft hängt  
von ihr ab!*

*Interessierte Gäste erfahren an diesem Tag,  
wie umfassend Biodiversität und alltägliches  
Essen zusammenhängen und wie sie die Viel-  
falt von Mensch, Tier und Umwelt mit klugen  
Alltagsentscheidungen positiv beeinflussen  
können.*



Slow Food®  
Hohenlohe-Tauber-Main-Franken



Slow Food®  
Deutschland e.V.

# PROGRAMM

**16:30 – 18:00 UHR ARCHEMARKT**

**Bamberger Hörnla, Rhönschaf, Tauberschwarz,  
Limpurger Weideochse, Hutzelbirne, Fränkischer  
Grünkern, Alblinse, Streuobst-Bienen eG und mehr**

**18:00 – 19:00 UHR PODIUMSDISKUSSION**

**Biodiversität bewahren – Vielfalt erhalten!**

**Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food  
Deutschland**

**Dr. Anita Idel, Leadautorin Weltagrarbericht**

**Fritz Konz, Tegut**

**Guido Kern, Leiter KERN**

**Katie Gallus, Moderation**

## DAS MENÜ

**Bunte Beete mit Frischkäse**

\*\*\*

**Roulade vom Gelbvieh oder**

**Bunter Eintopf von der Alblinse**

**Bamberger Wirsing**

**Kartoffelkloß**

\*\*\*

**Hutzelbrot mit Birnenspalten und Quarkkrosette\*\*\***

**Preis pro Person:**

**29 Euro + Getränke**

**Für die Veranstaltung bitten wir um Anmeldung**

**bis zum 1.12.2019 bei**

**Frau A. Lenkert-Hörrmann**

**Projektbeauftragte SF Deutschland**

**projektbeauftragte@slowfood.de**

**Telefon: (01 51) 15 30 81 86**