

## Programm *Zu gut für die Tonne!* - Kassel rettet Lebensmittel!

Ein Aktionstag für Knubbelgemüse & Co von Slow Food Deutschland e.V. in Kooperation mit dem Bundesverband Deutsche Tafel e.V. im Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!*



### Ablauf Programm, 12.00 – 16.00 Uhr

<b>12.00h</b>	<b>Offizieller Beginn und Begrüßung</b>	Moderation: <b>Uwe Becker</b> , Fernseh- und Radiomoderator, hr Fernsehen und Rundfunk <b>Anne Janz</b> , Stadträtin der Stadt Kassel
<b>12.15h</b>	<b>1. Tischgespräch</b>	<b><i>Zu gut für die Tonne, Daten und Fakten</i></b> <b>Dr. Marie-Luise Dittmar</b> , Initiative <i>Zu gut für die Tonne!</i> , Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) <b>Dr. Ursula Hudson</b> , Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V. <b>Beate Weber-Kehr</b> , stellv. Vorsitzende des Bundesverbandes Deutsche Tafel e.V.
<b>12.35h</b>	<b>Pause</b>	
<b>12.45h</b>	<b>2. Tischgespräch</b>	<b><i>Was ist ein gutes Lebensmittel?</i></b> <b>Prof. Dr. Dr. Angelika Ploeger</b> , Uni Kassel-Witzenhausen, Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur <b>Heinrich Stevens</b> , Lebensmittelkontrolle, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung <b>Dr. Hanns-E. Kniepkamp</b> , Qualitätsbeauftragter Slow Food Deutschland e.V.
<b>13.10h</b>	<b>Pause</b>	
<b>13.20h</b>	<b>3. Tischgespräch</b>	<b><i>Wenn nur die Augen einkaufen: Modelmaße für Kartoffel &amp; Co?</i></b> <b>Monika Tietke</b> , Geschäftsführerin Bio Kartoffel Erzeuger e.V. <b>Patrick Bonnard</b> , Filialleiter tegut Fritzlar <b>Prof. Dr. Ulrich Hamm</b> , Uni Kassel-Witzenhausen, Agrar- und Lebensmittelmarketing
<b>13.40h</b>	<b>Pause</b>	
<b>13.50h</b>	<b>4. Tischgespräch</b>	<b><i>Lebensmittelverschwendung geht uns alle an! Initiativen in und um Kassel</i></b> <b>Maximilian Fitzner</b> , Essbare Landschaft e.V. <b>Katharina Mittelstraß</b> , GemüseSelbstErnte, Hessische Staatsdomäne Frankenhausen <b>Dieter Rohde</b> , Slow Food Nordhessen

## Programm *Zu gut für die Tonne!* - Kassel rettet Lebensmittel!

Ein Aktionstag für Knubbelgemüse & Co von Slow Food Deutschland e.V. in Kooperation mit dem Bundesverband Deutsche Tafel e.V. im Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!*



**14.10h**      **Pause**

**14.20h**      **5. Tischgespräch**

***Auch die Kartoffel hat Terroir – Sortenvielfalt ist Geschmacksvielfalt***

**Vertreterin, Junge AbL**

**Dr. Hans-Horst Borg**, Referats- und  
Prüfstellenleiter für Registerprüfung Kartoffel,  
Bundessortenamt, Prüfstelle Magdeburg

**14.40h**      **Pause**

**14.50h**      **6. Tischgespräch**

***Tipps gegen die Verschwendung -  
Kartoffeln lagern, konservieren und verarbeiten***

**Wam Kat**, Aktionskoch

**Dietmar Groß**, BioHof Groß,  
Homburg/Mühlhausen

**Thomas Raabe**, Poststation zum Alten Postamt,  
Alt-Morschen

**Im Anschluss**

**Abschluss - Dank**

**Tischgespräch jeweils 20 - 25 Minuten.**

**Musikalische Umrahmung mit  
DUO SAITENSTURM - EINFACH GUTE MUSIK  
(Sarah Piorkowsky, Thomas Heyn)**