

## Programm, Freitag, 28.10.16, 10.00 – 18.00 Uhr

10:00h	<b>Offizieller Beginn und Begrüßung</b>	Moderation: <b>Gesa Grandt</b> , Journalistin & Moderatorin <b>Silke Brombacher</b> , Centermanagerin CITTI-Park Kiel
10:20h	<b>Pause</b>	
10:40h	<b>1. Tischgespräch</b>	<b><i>Zu gut für die Tonne, Daten und Fakten</i></b> <b>Dr. Marie-Luise Dittmar</b> , BMEL-Initiative Zu gut für die Tonne!, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) <b>Frederik Schulze-Hamann</b> , Vorstand Slow Food Deutschland e.V. <b>Frank Hildebrandt</b> , Vorstand Landesverband der Tafeln in Schleswig-Holstein und Hamburg e.V. und Vorstand Kieler Tafel e.V.
11:10h	<b>Pause</b>	
11:30h	<b>2. Tischgespräch</b>	<b><i>Kein Platz im Regal für Gemüse-Individualisten?</i></b> <b>Udo Schäfer</b> , Einkaufsleiter Obst und Gemüse CITTI-Markt Kiel <b>Björn Ahrens</b> , Slow Food Kiel <b>Stephan Bröhl</b> , BMEL-Initiative Zu gut für die Tonne!
12:00h	<b>Pause</b>	
12:20h	<b>3. Tischgespräch</b>	<b><i>Was braucht ein gutes Brot?</i></b> <b>Anke Drückhammer</b> , Passader Backhaus <b>Dr. Matthias Schiller</b> , Schillerhof Ökologischer Landbau, Wisch
12:40h	<b>Pause</b>	
13:00h	<b>4. Tischgespräch</b>	<b><i>Wer ernährt die Städte der Zukunft?</i></b> <b>Christmut Anders</b> , Hof Wittschap, Kiel <b>Björn Ahrens</b> , Slow Food Kiel
13:30h	<b>Pause</b>	
13:50h	<b>5. Tischgespräch</b>	<b><i>Nein zur Lebensmittelverschwendung schon in der Schule!</i></b> <b>Dr. Marie-Luise Dittmar</b> , BMEL-Initiative <i>Zu gut für die Tonne!</i> <b>Frederik Schulze-Hamann</b> , Vorstand Slow Food Deutschland <b>Daniela Reinhart</b> , LirumLarum Einfach gutes Essen für Kinder, Bordsesholm

## Programm *Zu gut für die Tonne!* - Kiel 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!*



<b>14:20h</b>	<b>Pause</b>	
<b>14:30h</b>	<b>Kochshow</b>	<b>Angela Schulze-Hamann</b> , Landhaus Schulze-Hamann, Blunk <b>Holsteiner Specksuppe mit Bio-Wurzelgemüse, Grießnocken und Hunkelstide-Dörrobst süß-sauer</b> Ein köstliches Traditionsrezept zur Resteverwertung
<b>15:00h</b>	<b>Pause</b>	
<b>15:20h</b>	<b>6. Tischgespräch</b>	<b><i>Restlos genießen – gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie</i></b> <b>Angela Schulze-Hamann</b> , Landhaus Schulze-Hamann, Blunk <b>Florian Buchebner</b> , Hotel Birke, Kiel <b>Dr. Marie-Luise Dittmar</b> , BMEL-Initiative Zu gut für die Tonne!
<b>15:50h</b>	<b>Pause</b>	
<b>16:10h</b>	<b>7. Tischgespräch</b>	<b><i>Tipps gegen die Verschwendung - Obst und Gemüse lagern, konservieren und verarbeiten</i></b> <b>Wam Kat</b> , Fläming Kitchen <b>Silke Kühl</b> , Hunkelstide, Schwartbuck <b>Marie Delaperrière</b> , unverpackt Kiel
<b>16:50h</b>	<b>Pause</b>	
<b>17:10h</b>	<b>8. Tischgespräch</b>	<b><i>Bundespreis Zu gut für die Tonne! Innovative Ideen gegen Lebensmittelverschwendung</i></b> <b>Dr. Marie-Luise Dittmar</b> , BMEL-Initiative Zu gut für die Tonne! <b>Silke Kühl</b> , Hunkelstide, Schwartbuck
<b>17:40h</b>	<b>Abschluss mit Musik</b>	

**Musikalische Umrahmung in den Pausen:**  
**Jason Foley Trio, Hamburg**

Änderungen vorbehalten!

## Programm *Zu gut für die Tonne!* - Kiel 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, Samstag 29.10.16, 10.00 – 18.00 Uhr

<b>10:00h</b>	<b>Offizieller Beginn und Begrüßung</b>	Moderation: <b>Gesa Grandt</b> , Journalistin & Moderatorin <b>Silke Brombacher</b> , Centermanagerin CITTI-Park Kiel
<b>10:20h</b>	<b>Pause</b>	
<b>10:40h</b>	<b>1. Tischgespräch</b>	<b><i>Zu gut für die Tonne, Daten und Fakten</i></b> <b>Dr. Marie-Luise Dittmar</b> , BMEL-Initiative Zu gut für die Tonne!, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) <b>Frederik Schulze-Hamann</b> , Vorstand Slow Food Deutschland <b>Frank Hildebrandt</b> , Vorstand Landesverband der Tafeln in Schleswig-Holstein und Hamburg e.V. und Vorstand Kieler Tafel e.V.
<b>11:10h</b>	<b>Pause</b>	
<b>11:30h</b>	<b>2. Tischgespräch</b>	<b><i>Auch Obst und Gemüse haben Terroir – Sortenvielfalt ist Geschmacksvielfalt</i></b> <b>Christmut Anders</b> , Hof Wittschap, Kiel <b>Doris Schuster</b> , Obstquelle Schuster, Schwentinental-Raisdorf <b>Frederik Schulze-Hamann</b> , Vorstand Slow Food Deutschland
<b>12:00h</b>	<b>Pause</b>	
<b>12:20h</b>	<b>Und was meinen Sie?</b>	<b><i>Fragen an unsere Gäste</i></b> <b>Mit Stephan Bröhl</b> , BMEL-Initiative Zu gut für die Tonne
<b>12:40h</b>	<b>Pause</b>	
<b>13:00h</b>	<b>Kochshow</b>	<b>Udet Schwab</b> , Eckernförder Partyservice <b>Andrea Prah</b> , Prahls Gutes vom Angler Sattelschwein, Eckernförde <b>Gebratenes Kachelfleisch vom Angler</b> <b>Sattelschwein, Ackerkartoffeln mit geestfrischer Quarkcrème</b>
<b>13:30h</b>	<b>Pause</b>	

## Programm *Zu gut für die Tonne!* - Kiel 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!*



<b>13:50h</b>	<b>3. Tischgespräch</b>	<b><i>Nein zur Lebensmittelverschwendung in Handel und Gastronomie!</i></b> <b>Dr. Marie Luise Dittmar</b> , Initiative <i>Zu gut für die Tonne!</i> <b>Udo Schäfer</b> , Einkaufsleiter Obst und Gemüse CITTI-Markt Kiel <b>Udet Schwab</b> , Eckernförder Partyservice
<b>14:20h</b>	<b>Pause</b>	
<b>14:40h</b>	<b>Und was meinen Sie?</b>	<b><i>Fragen an unsere Gäste</i></b> <b>Mit Stephan Bröhl</b> , BMEL-Initiative <i>Zu gut für die Tonne</i>
<b>15:00h</b>	<b>Pause</b>	
<b>15:20h</b>	<b>4. Tischgespräch</b>	<b><i>Fisch – Verschwendung auch hier?</i></b> <b>Jens Ambsdorf</b> , lighthouse foundation, Kiel <b>Uwe Sturm</b> , Fisch vom Kutter
<b>15:50h</b>	<b>Pause</b>	
<b>16:10h</b>	<b>5. Tischgespräch</b>	<b><i>Bundespreis Zu gut für die Tonne!</i></b> <b><i>Innovative Ideen gegen Lebensmittelverschwendung</i></b> <b>Dr. Marie-Luise Dittmar</b> , BMEL-Initiative <i>Zu gut für die Tonne!</i>
<b>16:50h</b>	<b>Pause</b>	
<b>17:10h</b>	<b>6. Tischgespräch</b>	<b><i>Tipps gegen die Verschwendung - Obst und Gemüse lagern, konservieren und verarbeiten</i></b> <b>Wam Kat</b> , Fläming Kitchen <b>Ulrike Westphal</b> , staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin, Bloggerin Küchenlatein
<b>17:40h</b>	<b>Abschluss mit Musik</b>	

**Musikalische Umrahmung in den Pausen:**  
**Jason Foley Trio, Hamburg**

Änderungen vorbehalten!