

Presselunch zur Speakers Tour

Wachsen oder Weichen – Auslaufmodell industrielle Landwirtschaft?

3 Kontinente – 3 BäuerInnen – 3 Perspektiven

Programm:

.....
Restaurant Hugos am 25. Juni 2012, 11.30h -13.30h

11:30h -11:40h – Begrüßung

durch Thomas Kammeier, *Chefkoch Restaurant Hugos* und
Dr. Ursula Hudson, *Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.*
Dr. Volker Kasch, *Entwicklungspolitischer Beauftragter Misereor*

11:40h -11:50h – Kampagne „Meine Landwirtschaft“

Ein breites gesellschaftliches Bündnis für eine faire und ökologischere Agrarpolitik,
Jochen Fritz, *Leiter der Kampagne Meine Landwirtschaft*

11:50h -12:10h – Afrika

**Afrikanische Landwirtschaft unter Druck – Auswirkungen europäischer
Landwirtschaftspolitik,** Hellen Yego (*Kenia*)

dazu Fingerfood, afrikanisch inspiriert: Gebackene Kichererbsen-Rosinen-Praline auf
Champagner-Berglinsen, Thomas Kammeier

12:10h -12:30h – Amerika

**Amerikanische Landwirtschaft – Wachstum und Industrialisierung auf die
Spitze getrieben,** Joe Borgerding

dazu Fingerfood, amerikanisch inspiriert: Teriyaki von Hühnerhaut und Flügel mit
Sprossensalat und asiatischen Aromen, Thomas Kammeier

12:30h -12:50h – Europa

**Europäische Landwirtschaft am Scheideweg – bäuerliche Landwirtschaft ist unsere
Zukunft,** Johanna Böse-Hartje (*Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft/
Bundesverband Deutscher Milchviehhalter*)

dazu Fingerfood, europäisch inspiriert: Gefrorener Joghurt mit Rhabarber und Erd-
beere, Thomas Kammeier

12:50h -13:20h – Gespräch und Diskussion:

Wachsen oder Weichen? Industrielle oder bäuerliche Landwirtschaft?
Welche Landwirtschaft ernährt die Welt in der Zukunft?

13: 20h – Forderungen an eine zukunftsfähige Landwirtschaft

Dr. Ursula Hudson, *Slow Food Deutschland e.V.*

Alle Gesprächspartner freuen sich auf Ihre Rückfragen und das Gespräch mit Ihnen



Joe Borgerding, *Bauer aus Minnesota, USA*

„Industrielle Produktion opfert Familienbetriebe zugunsten kurzfristiger Gewinne. Innovative, nachhaltige Alternativen zeigen den Weg aus dieser Tretmühle und sind wirtschaftlich sinnvoll und erfolgreich.“

Hellen Yego, *Bäuerin aus Kenia*

„Die europäische Agrarpolitik gefährdet die Zukunft und die Ernährung unserer Kinder! Stoppt das Dumping billiger Agrarprodukte nach Afrika!“



Johanna Böse-Hartje,
Milchbäuerin aus Niedersachsen

„Nur die bäuerlich-ökologische Landwirtschaft ernährt in Zukunft die Welt“

Koch und Gastgeber

Thomas Kammeier, *Küchenchef Restaurant Hugos*

Seit 1998 ist Thomas Kammeier Küchenchef des Gourmetrestaurants HUGOS im InterContinental Berlin, das mit 17 Punkten im Gault Millau geführt wird und im November 1999 einen Michelin-Stern erhielt.

Inspiriert durch seine Liebe zur Natur ist seine Kochphilosophie von der Überzeugung getragen, dass das Grundprodukt im Vordergrund stehen soll. Auch er tüfelt manchmal mit gewagten Aromen, aber so behutsam und gekonnt, dass der ursprüngliche Geschmack des Lebensmittels nie überlagert, sondern nur verstärkt wird.

Thomas Kammeier wurde bereits drei Mal zum Berliner Meisterkoch gekürt.



Eine Veranstaltung von:

In Zusammenarbeit mit:



Diese Veranstaltung wurde mit Unterstützung der Europäischen Union hergestellt. Für den Inhalt ist allein der Herausgeber verantwortlich. Der Inhalt kann in keiner Weise als Standpunkt der Förderer angesehen werden.

