

PROGRAMM

12:30 – 13:00 *Einführung:* Was braucht es zur Lebensmittelherstellung aus Sicht der Hersteller?

13:00 – 14:00 *Impulsreferat:* Was finden wir heute alles in Brot, Wurst und Käse? Zutaten, Zusatzstoffe, Aromastoffe, Hilfsstoffe?

14:00 – 14:45 *Praxisteil 1:* *Querverkostung Brot (mit Kaffeepause)*

14:45 – 15:15 *Gespräch und Diskussion:* Welchen Ansatz verfolgt Slow Food bei der Festlegung der Kriterien für gute Lebensmittel?

15:15 – 16:00 *Praxisteil 2:* *Querverkostung Käse*

16:00 – 16:30 *Abschlussdiskussion und Zusammenfassung*

16:30 *Ende der Veranstaltung*

Referent:

Dr. Hanns-E. Kniepkamp,

Leiter Qualitätskommission Slow Food Deutschland e.V.

Verkostungen:

Esther Wiemann, Käsekontor Nürtingen

Lothar Wolf, Königsbäck Stuttgart