

## PROGRAMM

- 11:00 – 11:30 *Einführung, Impulsreferat:*** Was braucht es zur  
Lebensmittelherstellung aus Sicht der Hersteller?
- 11:30 – 12:15 *Arbeitsgruppen:*** Was bedeutet dies aus Ihrer Sicht für Brot,  
Wurst, Käse?
- 12:15 – 12:30 *Präsentation der Gruppenarbeit***
- 12:30 – 13:30 *Mittagspause***
- 13:30 – 14:30** Was finden wir heute alles in Brot, Wurst und Käse? Zutaten,  
Zusatzstoffe, Aromastoffe, Hilfsstoffe?
- 14:30 – 14:45 *Kaffeepause***
- 14:45 – 15:30** Welchen Ansatz verfolgt Slow Food bei der Festlegung der  
Kriterien für Lebensmittel?
- 15:30 – 16:15 *Abschlussdiskussion:*** Was bedeutet das für die Arbeit in den  
Convivien?
- 16:15 – 16:30 *Zusammenfassung***
- 16:30** *Ende der Veranstaltung*

### ***Referent:***

**Dr. Hanns-E. Kniepkamp,  
Leiter Qualitätskommission Slow Food Deutschland e.V.**

### ***Veranstaltungsdaten:***

**Datum: Samstag, 7. März 2015**  
**Uhrzeit: 11:00 bis 16:30 Uhr**  
**Ort: Hotel Eden**  
**Bahnhofstraße 15 - 19**  
**76137 Karlsruhe**  
**Pyramidensaal**