



Terra Madre Tag 2013



## Programm

**Ab 12.00 Uhr Kleiner Markt** mit Erzeugern von Arche-Produkten und Produkten aus den Presidi sowie lokalen Erzeugern.

### **12.30 Uhr Gerichte der Arche-Markt-Küche - Sinnesreise zu den Wurzeln des Geschmacks.**

Die Chefs des Ludwig im Museum kreieren eine Menükarte zum Terra Madre Tag aus lokalen Lebensmitteln und Arche-Produkten | Der Arche Markt bleibt den ganzen Tag offen.

### **17.00 Uhr Impulse und Podiumsgespräch** zur Arche des Geschmacks:

#### **Die Arche des Geschmacks – biologische Vielfalt bewahren heißt Leben bewahren**

Biodiversität ist für das Überleben und die Entwicklung der Menschheit von existenzieller Bedeutung, insbesondere für die Ernährungssicherheit. Biologische Vielfalt ist eine unverzichtbare Ressource für den Erhalt der Böden, für gute Lebensmittel und nachhaltigen Genuss.

#### **Inhaltliche Impulse – 15minütige statements**

Dorothea Wamper, Vorstand VEN – Pflanzenvielfalt

Laurence Schweiger, Gärtnerin und Gartenfachberaterin Kleingartenverein Köln-Weidenpesch – Gärtnern und Bodenfruchtbarkeit

Dr. Anita Idel, Mediation und Projektmanagement – Landschaft, Landwirtschaft und Biodiversität

Moderation: Manfred Kriener, Journalist und Autor

Kurze Pause

**18.00 Uhr Gesprächsrunde** mit den Referentinnen, Robert Friedenberger, Vorstand Slow Food Deutschland Prof. Roman Lenz, Hochschule Nürtingen sowie Erzeugerrepräsentanten.  
Moderation: Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland.

**Ab 19.00 Uhr Ausklang / Beisammensein im Restaurant Ludwig im Museum.**

Änderungen vorbehalten.