



Sommer Akademie x Slow Food Youth Akademie 2025
GEMEINSAM ERNÄHRUNG WEITERDENKEN
30.08. – 06.09.2025 Schloss Kirchberg/Jagst & Bodensee

Programmheft



Mehr Infos & Bewerbung



Samstag, den 30.08.2025

Willkommen, Einführung & Kennenlernen

Zeit	Programmpunkt	Referent*in/ Moderation	Ort
ab 13:00 Uhr	Empfang und Bezug der Zimmer, Bio-Hotel Schloss Kirchberg	Team der Akademie	Rezeption
14:00 Uhr	Einführung und Kennenlernen	Rudolf Bühler, Gründer und Vorsitzender Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Dr. Rupert Ebner, Vorsitzender Slow Food Deutschland Julia Firlus, Vorstand Slow Food Deutschland	Rokoko- saal
15:00 Uhr	Pause		
15:30 Uhr	Das erwartet euch! Vorstellung des Programms und kurze Schlossführung	Team der Akademie	Rokoko- saal
16:00 Uhr	Bäuerliche Erzeugergemein- schaft Schwäbisch Hall (BESH): Solidarisches, nachhaltiges Wirtschaften in der Region Hohenlohe	Rudolf Bühler, Gründer und Vorsitzender Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall	Rokoko- saal
16:45 Uhr	Pause		
17:00 Uhr	Slow Food Deutschland: Das sind wir!	Dr. Rupert Ebner, Vorsitzender Slow Food Deutschland Julia Firlus, Vorstand Slow Food Deutschland	Rokoko- saal
18:00 Uhr	Pause		
18:30 Uhr	Ayurvedisches Abendessen	Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg	Marstall

Sonntag, den 31.08.2025
Erleben bäuerlicher Kultur

Zeit	Programmpunkt	Referent*in/ Moderation	Ort
7:30 Uhr	Frühstück	Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg	Schloss-Cafe
8:00 Uhr	Regionale und saisonale Lebensmittel und ihre Bedeutung für eine gesunde und zukunftsfähige Ernährung		Rokoko-saal
9:00 Uhr	Transfer zum Sonnenhof		
9:30 Uhr	Hoffest Sonnenhof: Erleben bäuerlicher Kultur & ökumenischer Gottesdienst als Teil bäuerlichen Lebens	Team der Akademie	Sonnenhof Wolperts-hausen
11:30 Uhr	Der Hof, mit dem alles begann: Rundgang auf dem Sonnenhof	Hardy Mann, Leiter Besuchsprogramme Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall	Rokoko-saal
12:00 Uhr	Mittagessen auf dem Hoffest	Team der Akademie	Sonnenhof Wolperts-hausen
13:00 Uhr	Artenvielfalt, alte Rassen und historische Schweineprämierung - das schwäbisch hällische Landschwein	Team der Akademie	Sonnenhof Wolperts-hausen
15:00 Uhr	Transfer zum Schloss Kirchberg		
15:30 Uhr	Pause		

Sonntag, den 31.08.2025
Erleben bäuerlicher Kultur

Zeit	Programmpunkt	Referent*in/ Moderation	Ort
16:00 Uhr	Reflektion der bäuerlichen Strukturen und Lebensweise	Team der Akademie	Rokoko- saal/ Schloss- garten
18:00 Uhr	Pause		
19:00 Uhr	Abendessen	Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg	Marstall

Montag, den 01.09.2025

Land

Zeit	Programmpunkt	Referent*in/ Moderation	Ort
7:30 Uhr	Frühstück	Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg	Schloss-Cafe
8:00 Uhr	Tageseinstieg	Team der Akademie	Rokoko-saal
8:30 Uhr	Transfer nach Geifertshofen		
9:15 Uhr	Besuch der Dorf- und Schaukäserei Geifertshofen: Vortrag zur Herstellung von Bio-Heumilchkäse und Käseverkostung	Bianca Brosig, Dorfkäserei Geifertshofen AG	Dorfkäserei Geifertshofen
10:30 Uhr	Hofbesichtigung Biohof Gall: Michllieferant der Dorfkäserei Geifertshofen	Bianca Brosig, Dorfkäserei Geifertshofen AG	Biohof Gall
11:30 Uhr	Transfer nach Wolpertshausen		
12:00 Uhr	„Seeds of hope“: Führung durch die Ecoland-Gewürzmanufaktur	Dr. Sebastian Bühler, Geschäftsführer Ecoland Herbs & Spices	Ecoland Gewürzmanufaktur
12:45 Uhr	Spaziergang zum Regionalmarkt		
13:15 Uhr	Mittagessen im Restaurant „Mohrenköpfe“	Restaurant „Mohrenköpfe“	Wolpertshausen

Montag, den 01.09.2025

Land

Zeit	Programmpunkt	Referent*in/ Moderation	Ort
14:30 Uhr	Vorstellung Regionalmarkt	Harald Dohm, Leiter Regionalmarkt Hohenlohe	Regional- markt Wolperts- hausen
15:00 Uhr	Transfer nach Kirchberg		
15:15 Uhr	Pause		
15:30 Uhr	Workshop Session zur Bio- Musterregion x Slow Food <ul style="list-style-type: none">• Vorstellung Bio- Musterregion• Region gestalten• Denkmuster für bio- regionale Wertschöpfung schärfen• Genuss & Convivialität – Slow Food	Tamara Rogalski, Regionalmanagerin Bio- Musterregion Hohenlohe, Sabrina Buchholz, Co- Vorsitzende Slow Food Deutschland	Rokoko- saal
17:30 Uhr	Pause		
18:30 Uhr	Grillen auf der Sonnenterrasse	Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg	Sonnen- terrasse

Dienstag, den 02.09.2025
Fleisch und Vermarktung

Zeit	Programmpunkt	Referent*in/ Moderation	Ort
7:00 Uhr	Andacht in der Schlosskapelle/Yoga im Ayurveda-Kurzentrum (optionale Angebote)		Schlosskapelle/ Yoga-Raum
7:30 Uhr	Frühstück	Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg	Schloss-Cafe
8:00 Uhr	Tageseinstieg	Team der Akademie	Rokoko-saal
8:30 Uhr	Transfer nach Frankenhardt		
9:15 Uhr	Demeter angewandt: Hofführung auf den Honhardter Demeterhöfen	Julia Rupp, Biobäuerin, Julian Klopfer, Biobauer	Honhardt- er Demeter- höfe
10:45 Uhr	Transfer nach Kirchberg		
11:15 Uhr	Vorbereitung Store-Check, Fragen erarbeiten: Worauf liegt das Augenmerk bei der Besichtigung?	Team der Akademie, Sabrina Buchholz, Co- Vorsitzende Slow Food Deutschland	Rokoko- saal
12:00 Uhr	Pause		
12:30 Uhr	Mittagessen	Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg	Marstall
13:30 Uhr	Spaziergang zum REWE-Markt Ströbel		

Dienstag, den 02.09.2025
Fleisch und Vermarktung

Zeit	Programmpunkt	Referent*in/ Moderation	Ort
14:00 Uhr	Store-Check REWE-Markt Ströbel, Marktführung und Beispiele: Regionalvermarktung entdecken	Wolfgang Schwab, REWE-Markt Ströbel	REWE-Markt Ströbel, Kirchberg
15:30 Uhr	Spaziergang zum Schloss		
16:00 Uhr	Reflektion Store-Check <ul style="list-style-type: none"> • Worauf achte ich künftig als Konsument*in? • Unterschied zum Regionalmarkt Wolpertshausen 	Team der Akademie, Sabrina Buchholz, Co-Vorsitzende Slow Food Deutschland	Rokoko-saal
16:30 Uhr	Pause		
17:00 Uhr	Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall <ul style="list-style-type: none"> • Vortrag und Film zum Schlachthof der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft • Dokumentarfilm zum Thema Schlachtung 	Christian Bühler, Vorstand Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG	Rokoko-saal
18:30 Uhr	Pause		
19:00 Uhr	Vegetarische Spezialitäten	Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg	Marstall

Mittwoch, den 03.09.2025
Wald

Zeit	Programmpunkt	Referent*in/ Moderation	Ort
7:30 Uhr	Frühstück	Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg	Schloss-Cafe
8:00 Uhr	Tageeseinstieg	Team der Akademie	Rokoko-saal
8:15 Uhr	Transfer zum Wald		
8:30 Uhr	Wald und Mensch im Kirchberger Stadtwald: Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft	Florentine Blessing, Försterin	Stadtwald Kirchberg
10:00 Uhr	Transfer zum Schloss		
10:15 Uhr	Pause		
10:30 Uhr	Transfer zur Pilzzucht		
10:45 Uhr	Edelpilzzucht: Führung in der Bio-Pilzmanufaktur Wüstner	Daniel Wüstner, Bio-Pilzanbauer	Pilz-manufaktur Wüstner, Lobenhäuser
12:30 Uhr	Transfer zum Schloss		
12:45 Uhr	Mittagessen (Pilze und Waldprodukte)	Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg	Marstall

Mittwoch, den 03.09.2025

Wald

Zeit	Programmpunkt	Referent*in/ Moderation	Ort
14:45 Uhr	Transfer nach Kreßberg		
15:30Uhr	Waldgärten hautnah erleben: Führung in der Gemeinschaft Tempelhof	Sebastian Heilmann, Gemeinschaft Schloss Tempelhof	Kreßberg
18:00 Uhr	Transfer nach Kirchberg		
19:00 Uhr	Abendessen	Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg	Marstall

Donnerstag, den 04.09.2025
Gesellschaft

Zeit	Programmpunkt	Referent*in/ Moderation	Ort
7:00 Uhr	Andacht in der Schlosskapelle/Yoga im Ayurveda-Kurzentrum (optionale Angebote)		Schlosskapelle/ Yoga-Raum
7:30 Uhr	Frühstück	Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg	Schloss-Cafe
8:00 Uhr	Tageseinstieg	Team der Akademie	Rokoko-Saal
8:15 Uhr	Transfer nach Dachsbach		
10:00 Uhr	Freibäcker Arnd Erbel in der Backstube	Arnd Erbel, Freibäcker	Dachsbach
13:00 Uhr	Mittagessen		Dachsbach
14:00 Uhr	Gentechnik in der Landwirtschaft, Ethik und Wissenschaft	Christoph Then, Tierarzt und Buchautor	Cafe, Dachsbach
15:00 Uhr	Transfer nach Kirchberg		
16:30 Uhr	Pause		
17:00 Uhr	Verhalten der Generation „Z“: Vortrag und Diskussion	Prof. Dr. Maren Jakob, Duale Hochschule Baden- Württemberg (DHBW) Heilbronn	Rokoko- saal

Donnerstag, den 04.09.2025
Gesellschaft

Zeit	Programmpunkt	Referent*in/ Moderation	Ort
19:00 Uhr	Abendessen		
im Anschluss	Koffer packen		

Freitag, den 05.09.2025

Slow Food – Exkursion nach Rengoldshausen

Zeit	Programmpunkt	Referent*in/ Moderation	Ort
6:30 Uhr	Frühstück	Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg	Schloss-Cafe
7:00 Uhr	Transfer nach Rengoldshausen		
10:00 Uhr	Rinderhaltung und Gemüseanbau auf dem Hofgut Rengoldshausen: Hofführung	Christoph Teufel, Geschäftsführer	Hofgut Rengoldshausen
13:00 Uhr	Mittagessen		Hofgut Rengoldshausen
14:00 Uhr	Planetare Gesundheit, Vortrag über Fermentation und das Darmmikrobiom	Hubert Hohler, Slow Food Chef Alliance	Hofgut Rengoldshausen
16:00 Uhr	Teichwirtschaft & Fischerei am Bodensee: Vortrag und Besichtigung		Rengoldshausen
18:30 Uhr	Abendessen im Genussführer-Restaurant "Landgasthof Keller"	Landgasthof Keller	Rengoldshausen
	Übernachtung im Hofgut Rengoldshausen		

Samstag, den 06.09.2025
Abschluss und Abreise

Zeit	Programmpunkt	Referent*in/ Moderation	Ort
7:15 Uhr	Frühstück		Hofgut Rengoldshausen
8:00 Uhr	Transfer nach Kirchberg		
11:00 Uhr	Räumung der Zimmer		
11:30 Uhr	Was kann ICH tun? Wie kann ICH mich einbringen? <ul style="list-style-type: none"> • Resümee • Vorstellung Slowpedia 	Dr. Rupert Ebner, Vorsitzender Slow Food Deutschland	Rokoko-saal
12:30 Uhr	Zertifikatsübergabe	Team der Akademie	Rokoko-saal
13:00 Uhr	Mittagessen	Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg	Marstall
13:45 Uhr	Reflektion und Austausch über das Erlebte und Erlernte	Team der Akademie	Rokoko-saal
14:30 Uhr	Tagesabschluss und Feedback an die Akademie Schloss Kirchberg und Slow Food Deutschland	Team der Akademie, Dr. Rupert Ebner, Vorsitzender Slow Food Deutschland	Rokoko-saal
ab 15:30 Uhr	Abreise		

Hinweis: Das Programm wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch sind Änderungen in Ablauf, Inhalten, Zeiten oder Mitwirkenden nicht auszuschließen. Wir behalten uns solche Änderungen ausdrücklich vor.