

Ablauf Programm, 12.00 – 16.00 Uhr

12.00h	Offizieller Beginn und Einstimmung	Moderation: Dr. Tanja Busse Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland
12.15h	Grußworte	Vertreter/in Stadt Hamburg
12.25h	1. Tischgespräch	<i>Zu gut für die Tonne, Daten und Fakten</i> Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland, Berlin Dr. Marie-Luise Dittmar, BMELV
12.50h	Pause	
13.00h	2. Tischgespräch	<i>Wenn nur die Augen einkaufen: Normierungsdruck und ständige Verfügbarkeit</i> Marko Seibold, Gemüse- und Feldfruchtspezialitäten Heinrich Stevens, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE
13.25h	Pause	
13.40h	3. Tischgespräch	<i>Obst lagern, konservieren und verarbeiten: Köstliche Tipps und Geheimnisse</i> Thomas Sampl, Restaurant VLET Jörg Nöcker / Thorsten Behnk, NöckerBehnk Küchenpraxis Dr. Dirk Köpcke, Esteburg Obstbauzentrum Jork
14.05h	Pause	
14.20h	4. Tischgespräch	<i>Kulturlandschaft Streuobstwiese - Mit Sortenvielfalt gegen Geschmackseinerlei</i> Eckart Brandt, Boomgarten - Projekt

Programm ‚Zu gut für die Tonne! Hamburg rettet Obst!‘
Ein Aktionstag von Slow Food Deutschland.
Im Rahmen der BMELV-Kampagne ‚Zu gut für die Tonne‘ .



14.45h **Pause**

15.00h **5. Tischgespräch** ***Rettet das Obst – Initiativen in und um Hamburg***
Bernd Gerstacker, Most of apples
Dr. Karsten Schulz, Marmelade für alle

15.20h **Pause**

15.30h **6. Tischgespräch** ***Obstverschwendung = Ressourcenverschwendung***
Folgen für Klima, Boden und den Süden
Ingmar Heuer, Ingmar Heuer GmbH
frischer durch die Welt
Francisco Mari, Brot für die Welt
Dr. Ursula Hudson, Slow Food Deutschland

Tischgespräch jeweils 20-25 Minuten.

Musikalische Umrahmung mit
DUO SAITENSTURM - EINFACH GUTE MUSIK
(Sarah Piorkowsky, Thomas Heyn)

Änderungen vorbehalten!