

## Programm „2. Treffen der kulinarischen Schatzbewahrer Bayerns“

Mittwoch, 06. Juli 2022

von 11.45 – 19.00 Uhr

Exerzitienhaus Himmelspforten (Mainaustraße 42, 97082 Würzburg)

11:45 – 12:15 Uhr	Akkreditierung & Kaffee
12:15 – 12:30 Uhr	Begrüßung – Prof. Dr. Richard Balling, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
12:30 – 13:00 Uhr	Boden + Terroir - Gerd Sych, Slow Food Convivium Mainfranken-Hohenlohe
13:00 – 13:45 Uhr	Geschichte schafft Bindung – Nischenprodukte erzählen ein Stück Heimat – <i>Susanne Erb-Weber, Marketing &amp; Sales</i>
13:45 – 15:30 Uhr	<i>Aufteilung der Teilnehmer in drei moderierte Diskussionsforen</i> Wie kann ich eine erfolgreiche Wertschöpfungskette aufbauen und welche Herausforderungen gibt es dabei? <ul style="list-style-type: none"><li>○ Wertschöpfungskette <b>Getreide</b></li><li>○ Wertschöpfungskette <b>Fleisch</b></li><li>○ Wertschöpfungskette <b>Streuobst</b></li></ul>
15.30 – 16:15 Uhr	<b>Kaffee + Tasting</b>
16:15 – 16:45 Uhr	Bayerische Genussschätze heben – Gutes Praxisbeispiel: Nüsse aus Bayern - Katharina Distler, Kompetenzzentrum für Ernährung + n.N.
16:45 – 17:15 Uhr	Regionales Entrepreneurship – ein Blickwechsel auf bestehende Nischenprodukte und Wertschöpfungsketten - Veronika Hannus, Food Startup Inkubator Weihenstephan
17:15 – 17:45 Uhr	Cidre Projekt LWG – Information & Einführung zum Sensorik Panel – Georg Bätz, Bayerische Landesanstalt für Wein- und Gartenbau
17:45 – 18:15 Uhr	Präsentation der Workshop Ergebnisse – Dr. Wolfgang Filter, Kulinarisches Erbe Bayern e.V.
18:30 – 19.00 Uhr	Tasting Cidre – Sensorik Panel & Befragung – Georg Bätz, Bayerische Landesanstalt für Wein- und Gartenbau

### Weitere Informationen und Anmeldung:

<https://www.kern.bayern.de/wirtschaft/303691/index.php>