

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 & 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">○ Wertschöpfungskette Getreide○ Wertschöpfungskette Fleisch○ Wertschöpfungskette Streuobst |
| 15.30 – 16:15 Uhr | Kaffee + Tasting |
| 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>