

Der ZU TISCH! 23 Wissenskongress

WANN?	WO?	WAS passiert?	WER ist dabei?
11:00	Marktplatz	Eröffnung	
11:30-12:30	BZ Saal	FOOD-TALK Nachhaltige Landwirtschaftssysteme	mit: Arthur Cisar-Erlach Waldökologe, Prof. Dr. Christian Fikar Uni Bayreuth, Dr. Johanna Braun Nachhaltigkeitsberaterin, Ludwig Knoll Biodynamischer Winzer, Thomas Föhn Inh. Edeka Föhn. Moderation: Prof. Dr. Claus-Christian Carbon Uni Bamberg
12:00-13:30	LAB	Wanderung Wildnisküche	Rustikus Chris Bumann
12:00-12:45	BZ Raum	Wein-Seminar	Markus Meier Weingut Markus Meier
12:00-13:30	BZ Küche	Kinder-Backkurs 1/3	Sabrina Schanz Original Beans
12:30-14:00	Scheune	Open Workshop Wertschätzung im Servicehandwerk	Maria Decker, Hannah Müller, Bini Lee Proud Tokellner
13:00	Marktplatz	Begrüßung	
13:00-14:00	BZ Saal	FOOD-TALK Zukunftseesser!-Jetzt reden Kids	mit 4 Kids, Petra Anstötz-Eller Schulleiterin, Sharon Mehdi Acker e.V., Sam Ibrahim Vater und Foodie. Moderation: Timo Sperber Vater und Gründer
13:00-13:45	BZ Raum	Wein-Seminar	Winzerin Ilonka Scheuring
14:00-14:45	BZ Raum	Wein-Seminar	Christian Stahl Winzerhof Stahl
14:00-15:00	LAB	Wein-Seminar Wein und Umami	Alexandra Rehberger Schlosshotel Hohenstein
14:00-15:30	BZ Küche	Kinder-Backkurs 2/3	Sabrina Schanz Original Beans
14:30-15:30	BZ Saal	FOOD-TALK Zurück in die Zukunft -mit Händen arbeiten.	mit Sebastian Niedermeier Bio-Gärtner, Michael Koch-Elefant Tourismusschule Franken, Ilonka Scheuring Winzerin, Friederike Gaedke Die Gemeinschaft e.V., Johannes Ehrnsperger Inh. Lammsbräu. Moderation: Andrea Grudda Keynote-Speakerin
16:00-17:00	Scheune	EssKulturWandel Weiterbildungsprogramm	Friederike Gaedke, Janna Jung-Irrgang Die Gemeinschaft e.V.
15:00-15:45	BZ Raum	Naturkosmetik aus Franken	Sabine Lewandowski Mari & Anne
15:30-16:30	LAB	Open Workshop Der Geschmack von Holz	Arthur Cisar-Erlach Waldökologe und Autor
16:00-17:30	LAB	Wanderung Wildnisküche	Rustikus Chris Bumann
16:00-17:00	BZ Küche	Kinder-Backkurs 3/3	Sabrina Schanz Original Beans
16:00-17:30	BZ Saal	FOOD-TALK Powerfoods -Bioverfügbarkeit von guten Lebensmitteln im Zusammenhang mit Sport	mit Maria Loos Ernährungsberaterin Markus Zierer Koch FC Bayern Amelie Sperber Gründerin Supernatural Christine Röger KErn Bayern Moderation: Alexander Herrmann Multigastronom und Mitgründer freakstotable e.V.
16:00-16:45	BZ Raum	Bier-Seminar	David Hertl Braumanufaktur David Hertl
17:00-17:45	BZ Raum	Wein-Seminar	Martin Steinmann Schloss Sommerhausen
17:00-18:00	LAB	Open Workshop Die Welt der Aromen	Peter Vogel, Matthias Thienel Destilla



Das wird den ganzen Tag über geboten:

11:00-18:00 Uhr

11:00-18:00 Uhr	Marktplatz, Vorplatz vor dem LAB	BUNTES MARKTTREIBEN	über 50 Aussteller
	Future Lab LAB	Tag der offenen Tür Das Reich von Foodscout Joshi Osswald aus dem Posthotel Alexander Herrmann	Joshi Osswald, Chris Vajdovsky, Phil Weichlein, Anna Karmel Posthotel Alexander Herrmann
	Marktplatz	Musikalisches Feuerwerk Evergreens und Co.	Symphonisches Blasorchester Küps
	LAB	Gute Stimmung und beste Musikauswahl	DJ Papaoke
	LAB Gewächshaus	TU München Urban Gardening	Prof. Dr. Monika Egerer und Team
	LAB Vorplatz	Jacob-Ellrod-Schule Hochbeetprojekt, Kinderprogramm	Petra Anstötz-Eller und Team
	LAB Vorplatz	KErn Bayern Sensorikkoffer, Fahrradergometer	Christine Röger und Team
	Scheune	Proud Tokellner x Die Gemeinschaft Austausch, Netzwerk, Gespräche	Proud Tokellner, Die Gemeinschaft e.V.
	BZ 1.OG	Tourismusschule Franken -Eintauchen in neue Arbeitswelten	Michael Koch-Elefant und Team
	Scheune	21g Kunst-Ausstellung, Steak aus Wolle	Michael Bayer
	BZ Nebenraum	Freies Programm und Ausstellung	KüKo Kreativschaffende aus dem Fichtelgebirge
	BZ EG	freakstotable e.V. Werde Mitglied und ein Teil unserer Initiative!	freakstotable e.V.

BZ Saal = Bürgerzentrum | großer Saal | 1.OG (max. 120 Pax)

BZ Raum = Seminarraum Bürgerzentrum | EG (max. 22 Pax)

BZ Küche = Küche im Bürgerzentrum | 1.OG (max. 10 Teilnehmer:innen)

LAB = Future Lab Posthotel Alexander Herrmann | Am Lindenberg 6a