

FÜR EINE NEUE ESSKULTUR

© DIE GEMEINSCHAFT

DAS PROGRAMM 09.09.2019

09.00 - 10.00 Anmeldung und Kaffee

10.00 - 10.30 Willkommen

10.30 - 11.00 »Farmers cultivating restaurant relationships«
Jack Algieri, Stone Barns Center for Food and Agriculture

11.00 - 13.00 Themenvertiefung I

1 »Lokale Plattformökonomien revolutionieren die Direktvermarktung und ländliche Entwicklung«
Markthalle Neun Plattform

2 »How being a zero waste restaurant shapes the relationship between a chef and his community«
SILo, Douglas McMaster (engl.)

3 »Wildkräuter: Überblick, Verwendung und Geschmackskombinationen« -VERKOSTUNG
Jonathan Hamnet, Grunewald Foraging und Ruben Neideck, Bar Velvet

4 »Wir müssen reden - Koch und Gärtner geben Einblicke in ihren Alltag«
Restaurant Sosein, Felix Schneider und Schnelles Grünzeug, Olaf Schnelle

5 »Die Zukunft der Kochausbildung«
OSZ Gastgewerbe, Annette Voigt

6 »Psychologie der kollektiven Aktionen«
Wandelwerk, Klara Wenzel und Laura Trölenberg

7 »Hoffunk - Öffentlichkeitsarbeit landgemacht«
Hofhuhn, Ingmar Jaschok

8 »Vergorenes als Chance für Geschmack und eine alternative Wertschöpfung« -VERKOSTUNG
Bar Freundschaft, Johannes Schellhorn

13.00 - 14.30 Mittagessen und Pause

14.30 - 16.30 Themenvertiefung II

1 »Gibt es eine Neue Deutsche Küche? - Zur Entstehung und Weiterentwicklung der Neuen Deutschen Küche«
Felix Bröcker

2 »Lecker is aus - Potential der Gemeinschaftsgastronomie«
Patrick Wodni

3 »Regenerative Landwirtschaft«
Anna Hilfenhaus

4 »Storytelling - was macht meinen Betrieb einzigartig und wie kann ich dies kommunizieren?«
Food Kompanions, Sophie Huntke und Olga Graf

5 »How farmers can cultivate taste on their fields«
Jack Algieri, Stone Barns / Blue Hill (engl.)

6 »Erhalten durch Aufessen - Biodiversität vom Stall bis auf den Teller«
Johanna und Daniel Mörlein, Uni Göttingen

7 »Letztendlich ist alles Logistik«
Florian Domberger, Domberger Brot-Werk

8 »Geschäftsbeziehungen zwischen Landwirtschaft und Küche«
David Peacock, Erdhof Seewalde

16.30 - 17.30 Podiumsdiskussion

»Mut zur Utopie: Wie kann eine Berliner Gemeinschaft zwischen Landwirtschaft und Küche in 10 Jahren aussehen?«

17.30 - 17.45 Schlussworte und Danksagung

17.45 - 19.00 Aperitivo, Networking, Hofführung für Interessierte

19.00 - 21.00 Abendessen

EINEN GEDANKEN SÄEN

DAS SYMPOSIUM FÜR