Slow Food®
Schwäbische Donau

Was gehört (nicht) ins Brot?

8. April 2014
Ulm, Haus der Begegnung

Das Podium

19:30 Uhr **großer Saal**

Markus Staib	Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk e.V. Der Innungsobermeister ist Inhaber der Ulmer Großbäckerei Staib in der dritten Generation.
Heinrich Beck	Beckabeck der Handwerksbäcker aus Bad Urach legt grossen Wert auf den Anbau traditioneller Pflanzen und den Erhalt alter Rezepte
Anke Kähler	Die Bäcker – Zeit für Geschmack 1. Vorsitzende Die ausgebildete Bäckerin arbeitet für den Bioland-Verband als Beraterin für Bäckereien und Erzeuger-gemeinschaften
Prof. Dr. Thomas Vilgis	Max Planck Institut für Polymerforschung Mainz Erforscht die physikalischen Aspekte des Essens in-clusive der Zutaten und Zubereitungen

Dr. Ursula Hudson	Slow Food Deutschland Vorsitzende
	Der Arbeitsschwerpunkt der Kulturwissenschaftlerin sind die weitreichenden Konsequenzen des menschlichen Essverhaltens
N.N.	Backmittelhersteller
	von den Backmittelherstellern, die gerade auch in unserer Region stark vertreten sind, liegen noch keine Zusagen zur Teilnahme an der Podiumsdiskussion vor.

Moderation

Dr. Andrea Fadani	Museum für Brotkultur, Ulm
	Der promovierte Agrar-Ingenieur leitet in Ulm die Eiselenstiftung und das Museum für Brotkultur