

GENUSS GIPFEL

IN HOHENLOHE
22. – 24. OKTOBER 2015

wert.schöpfung.

GENUSS MIT VERANTWORTUNG
IM LEBENSMITTELHANDEL



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ



Genuss mit Verantwortung im Lebensmittelhandel

Verbraucherinnen und Verbraucher wünschen sich Genuss und Qualität, wenn sie ans Essen und Trinken denken. Sie setzen zunehmend auf regionale Produkte, die umweltverträglich und nachhaltig erzeugt wurden. Dabei sollen Lebensmittel auch bezahlbar sein. Gleichzeitig beobachten wir in der Lebensmittelbranche zunehmend Konzentrationsbestrebungen sowie eine hohe Wettbewerbsintensität auf den Märkten.

Das von der Landesregierung im Jahr 2012 entwickelte Veranstaltungskonzept „Genussgipfel“ greift als Veranstaltungsreihe diese Veränderungen rund um die Lebensmittelkultur der Zukunft auf. Die Genussgipfel sind eine Plattform zur Diskussion und Vernetzung zwischen Landwirtschaft, Lebensmittelwirtschaft, Gastronomie, Tourismus und Verbrauchern. Ziel des Landes ist, so neue Impulse und Anregungen für eine ökonomische, ökologische, soziale und dabei genussvolle Lebensmittelkultur zu geben.

Im Mittelpunkt des dritten Genussgipfels dieses Jahr in Schwäbisch Hall steht die Frage, welchen Beitrag der Lebensmittelhandel für eine verantwortungsvolle Lebensmittelkultur leisten und mit welchen Konzepten eine zukunftsfähige Weiterentwicklung gelingen

kann. Neben einem vielfältigen Angebot an Vorträgen, Genussforen und einer Podiumsdiskussion findet die Preisverleihung an die „Genussbotschafter Baden-Württembergs 2015“ statt. Außerdem werden die Gewinnerinnen und Gewinner der Kulinarischen Spurensuche vorgestellt – das Land hatte zu diesem Wettbewerb über das Wiederentdecken lange vergessener Spezialitäten unserer Heimat aufgerufen.

Rund um den Genussgipfel bieten unsere Partner vor Ort ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm an. Ich lade Sie herzlich ein, nach Schwäbisch Hall zu kommen und sich vom Genussgipfel 2015 inspirieren zu lassen.

Beste Grüße
Alexander Bonde



Alexander Bonde
Minister für Ländlichen Raum und
Verbraucherschutz in Baden-Württemberg

AUFTAKT- VERANSTALTUNG

DES GENUSSGIPFEL IN SCHWÄBISCH HALL
VOM 22. BIS 24. OKTOBER 2015

Neubau Schwäbisch Hall,
ehemaliges Zeughaus
Rosenbühl 14, 74523 Schwäbisch Hall

Moderation: Markus Brock, SWR

Bürgerinnen und Bürger sind herzlich eingeladen. Jedoch steht nur eine begrenzte Anzahl an Plätzen zur Verfügung. Von daher ist es erforderlich, dass eine Anmeldung bei der „Touristik und Marketing“ Schwäbisch Hall, Am Markt 9, Tel. 0791/751-246 erfolgt.

22.

OKTOBER
2015
**DONNERS-
TAG**
10.00 UHR

10.00 UHR

Beginn und Begrüßung

Oberbürgermeister Hermann Josef Pelgrim, Schwäbisch Hall
Hauptgeschäftsführerin Sabine Hagmann,
Handelsverband Baden-Württemberg (EHV e.V.)
Rektorin Prof. Dr. Nicole Graf,
Duale Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn

„wert.schöpfung. –

Genuss mit Verantwortung im Lebensmittelhandel“

Alexander Bonde, Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg

„Was den Lebensmittelhandel und Slow Food verbindet und verbinden muss.“

Carlo Petrini, Präsident von Slow Food international, Bra (Cuneo)

Preisverleihung „Genussbotschafter Baden-Württemberg 2015“

durch Minister Alexander Bonde

Vorstellung der Gewinnerinnen und Gewinner der Kulinarischen Spurensuche 2015

Mittagspause und Präsentation

„Den Geschmack der Region Hohenlohe-Franken erleben“

Ein vielfältiges Angebot regionaler Erzeuger, Verarbeiter und Gastronomen

13.30 UHR

Podiumsdiskussion „Greenwashing – oder: Woran man gute Lebensmittel erkennt.“

- Steffen Ueltzhöfer, Vorstandsmitglied des Handelsverbands Baden-Württemberg, EDEKA Ueltzhöfer Märkte
- Philipp zu Hohenlohe-Langenburg, Vorsitzender der Hohenlohe Gesellschaft
- Rudolf Bühler, Gründer der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
- Fritz Aupperle, Vorstand in der REWE Süd / Südwest eG, REWE Aupperle Märkte

15.15 UHR

Genussforen

(Veranstaltungsräume siehe Ankündigung auf dem Genussgipfel)

- Alte Sorten für neue Zeiten; MLR
- „Stammtisch“ der Genussbotschafter Baden-Württemberg; MLR/MBW/TMBW
- Von Hohenlohes Blumenwiesen: Heumilchkäse trifft Streuobstbrände; Landesverband der Klein- und Obstbrenner Nordwürttemberg e.V. und Forum Kulinarisches Erbe Baden-Württemberg e.V.
- Was ich schon immer mal von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall wissen wollte; Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall w.V.
- Schlüsselqualifikation: Genuss und Verantwortung; DHBW Heilbronn

16.30 UHR

Ausklang der Veranstaltung mit den „Marktbeschickern“ im Neubausaal



RAHMENPROGRAMM

ZUM GENUSSGIPFEL IN SCHWÄBISCH HALL
VOM 22. BIS 24. OKTOBER 2015

22.

OKTOBER
2015
**DONNERS-
TAG**
10.00 UHR

ANGEBOT 1

Markt im Neubausaal (ehemaliges Zeughaus) – den Geschmack der Region Hohenlohe-Franken erleben und genießen

Probieren und erleben Sie die Vielfalt der Spezialitäten und kulinarischen Angebote aus der Region mit Delikatessen verschiedener Direktvermarkter und Unternehmen des Ernährungshandwerks.

Informieren Sie sich über die reichhaltigen touristischen Angebote in der Region, u. a. mit Hohenloher Freilandmuseum, Hohenlohe + Schwäbisch Hall Tourismus e.V., Touristik und Marketing Schwäbisch Hall.

Ort _ Neubausaal (ehemaliges Zeughaus), Schwäbisch Hall

Uhrzeit _ 10.00–17.00 Uhr

Kosten _ kostenfrei

Anmeldung _ nicht erforderlich



23.OKTOBER
2015
FREITAG
9.00 UHR**ANGEBOT 2**

Genießertour durch Hohenlohe

Kommen Sie mit auf eine Genießertour durch Hohenlohe, bei der Sie die Region einmal nicht von ihrer kunstgeschichtlichen Seite erleben. Besucht werden auf der Tagesfahrt durch den Landkreis Schwäbisch Hall und den Hohenlohekreis Betriebe und Höfe, die Spezialitäten erzeugen, herstellen und anbieten. Die Busfahrt unter Leitung des Slow Food-Regionsbetreuers Bernulf Schlauch steuert als erste Station Beimbach und die Kräuterpädagogin Jessica Gundel an, die Farben, Düfte und Geschmack von Wildpflanzen und Wildfrüchten in Sirup, Gelees und Essig einfängt. Anschließend steht ein weiterer Ausflug ins Reich der Sinne von Düften, exotischen Aromen und Farben in der Gewürzmanufaktur in Wolpertshausen an, wo Gewürze aus Indien, Serbien, Sansibar, Hohenlohe,

der Herzogswina und anderen Ländern angeboten und zur Schau gestellt werden. Nach dem traditionellen Hohenlohischen Siedfleischessen mit eingelegten Früchten geht es weiter zum Milchschaafhof von Ingrid und Karl Jauernik in Weißlensburg, die nach einer Betriebsführung Gaben von Haus und Hof zur Verkostung aufstischen. Wie ein Naturrauchhaus funktioniert, erfahren Sie auf dem Lindenberg in der Metzgerei von Friedrich Hack. Danach geht es in den Heuholzer Holzfasskeller mit seinen bis zu 50 Jahre alten Fässern mit 6.000 bis 7.000 Liter Volumen, in denen der Riesling trocken oder der Trollinger Lemberger reift. Abgerundet wird die Kellereiführung mit einer 6er-Weinprobe und einem Vesper mit Spezialitäten aus der innovativen Metzgerei Hack.

Dauer _ Tagesfahrt**Treffpunkt/Abfahrt** _ 9.00 Uhr ZOB Schwäbisch Hall**Rückkehr** _ ca. 21.00 Uhr ZOB Schwäbisch Hall**Kosten** _ 50 Euro pro Person inkl. Getränke und Speisen (dieser Betrag wurde mit 10 Euro pro Person von der Touristikgemeinschaft Hohenlohe unterstützt), max. 40 Teilnehmer**Anmeldung** _ Hohenlohe + Schwäbisch Hall Tourismus e. V., Münzstraße 1, 74523 Schwäbisch Hall, info@hs-tourismus.de, Tel. 0791 7557444.

23.OKTOBER
2015
FREITAG
10.30 UHR**ANGEBOT 3**

Zwischen Tradition und Moderne – das Limpurger Rind

In einer kurzen Führung durch das Hohenloher Freilandmuseum erfahren Sie zuerst, was Landwirtschaft und die Nahrungsherstellung früher bedeutete. Herr Glasbrenner – Teilerwerbslandwirt der Neuzeit – steht im Anschluss an die Führung in die Vergangenheit für Sie bereit, um Ihnen Informationen rund um das Limpurger Rind aus

heutiger Sicht zu geben. Natürlich darf am Ende eine kleine Verköstigung im museumseigenen Gasthof „Roter Ochsen“ nicht fehlen. Hier können sich die Teilnehmer dieser Zeitreise selbst überzeugen, dass dieses Rind nicht nur schön anzusehen ist, sondern auch ein vorzügliches und schmackhaftes Fleisch von hoher Qualität ergibt.

Dauer _ ca. 2 Stunden**Treffpunkt** _ Kasse Hohenloher Freilandmuseum Wackershofen, Schwäbisch Hall**Uhrzeit** _ 10.30 Uhr**Kosten** _ 28 Euro pro Person inkl. einer kleinen Verköstigung ohne Getränke, Führung und Museumseintritt sind mit enthalten. Max. 50 Teilnehmer. In Kombination mit Angebot 5: 33 Euro pro Person.**Anmeldung** _ Hohenloher Freilandmuseum, Dorfstraße 53, 74523 Schwäbisch Hall-Wackershofen, info@wackershofen.de, Tel. 0791 971010



23.
OKTOBER
2015
FREITAG
10.00 UHR

ANGEBOT 4

Stadtführung „Mit dem Sieder durch die Stadt“

inkl. Besichtigung des Haalamts

„Am Kocher Hall die löblich Stadt, vom Salzquell ihren Ursprung hat, ...“ mit diesen Worten begrüßt Sie ein echter Salzsieder in historischer Siederstracht zur Stadtführung. Neben der Stadtgeschichte geht er insbesondere auf die Tradition und das Brauchtum der

Haller Salzsieder ein. Höhepunkt der Führung ist ein Besuch in dem ansonsten nicht öffentlich zugänglichen Haalamt, dem Haalgerichtshaus der Sieder, mit Einblick in die Genealogiebücher der Siederserbeihen, einem einmaligen europäischen Rechtsdenkmal.

Dauer _ ca. 2 Stunden

Treffpunkt _ Marktplatz Schwäbisch Hall

Uhrzeit _ 10.00 Uhr

Kosten _ 5 Euro pro Person, max. 25 Teilnehmer

Anmeldung _ Touristik und Marketing Schwäbisch Hall, Am Markt 9, 74523 Schwäbisch Hall, stadtfuehrung@schwaebischhall.de, Tel.: 0791 751386

23.
OKTOBER
2015
FREITAG
14.00 UHR

ANGEBOT 5

Hohenloher Höfe – gut für Mensch und Natur

Getreide in der Region angebaut ohne Spritzmittel, verarbeitet und gebacken; Ackerrandstreifen zur Förderung von Nützlingen: Dies sind Prinzipien der Erzeugergemeinschaft Hohenloher Höfe, die seit 25 Jahren besteht. Im Freilandmuseum Wackershofen bieten sie mit einem Bäcker aus der Region ein Backerlebnis der besonderen Art: Back dir dein Brot aus dem Holzback-

ofen. Nebenbei erfahren Sie, wie die Erzeugergemeinschaft Hohenloher Höfe den naturnahen Brotgetreideanbau umsetzt. Denn es gibt noch andere Wege als Wachsen oder Weichen. Ein Schwerpunkt liegt zum Beispiel auf den älteren Sorten, wie Dinkel oder Emmer. Warum werden diese heute noch angebaut? Dieses Angebot lässt sich gut mit Angebot 3 kombinieren.

Dauer _ ca. 1,5–2 Stunden

Treffpunkt _ Kasse Hohenloher Freilandmuseum Wackershofen, Schwäbisch Hall

Uhrzeit _ 14.00 Uhr

Kosten _ 12 Euro inkl. Eintritt, max. 50 Personen. In Kombination mit Angebot 3: 33 Euro pro Person.

Anmeldung _ Hohenloher Freilandmuseum, Dorfstraße 53, 74523 Schwäbisch Hall-Wackershofen, info@wackershofen.de, Tel. 0791 971010

23.

OKTOBER
2015
FREITAG
19.30 UHR

ANGEBOT 6

Herbstbarbecue mit Weinprobe beim Bauernverband

Die Landwirtschaft in Hohenlohe ist geprägt von bäuerlichen Betrieben mit Tierhaltung. Hervorragende Fleischprodukte von Rind, Schwein, Lamm und Geflügel sind das Ergebnis täglicher, harter Arbeit. Vor dem Genuss steht die Liebe und Sorgfalt unserer Bauernfamilien zu ihrem Tun und ihren Erzeugnissen. Zur Vollkommenheit ergänzt werden diese durch hochwertige Weine der Wengarter in unserem Verbandsgebiet in Hohenlohe und im Remstal. Diese haben in den letzten Jahrzehnten außerordentliche bodenständige und erfolgreiche Qualitäten entwickelt. Das handwerkliche Geschick unserer Metzger ermöglicht dieses Geschmackserlebnis erst und ist unverzichtbar.

Der Bauernverband Schwäbisch Hall-Hohenlohe-Rems und die Metzgerinnung bieten zusammen mit der Weinkellerei Hohenlohe das Beste aus Stall und Keller beim „Herbstbarbecue mit Weinprobe“. Lassen Sie sich begeistern von guten Weinen und brutzelnden Köstlichkeiten vom herbstlichen Grill in angenehmer Atmosphäre. Umrahmt wird der Abend durch die Weinheiten Hohenlohe, Musik und allerhand Wissenswertem und unterhaltsamen Geschichten vom Hohenloher Land.



Ort _ Veranstaltungssaal in der Geschäftsstelle des Bauernverbandes, Am Richtbach 1, 74547 Untermünkheim

Uhrzeit _ 19.30 Uhr mit einem Aperitif

Dauer _ bis ca. 22.00 Uhr mit weiterem Verweilen

Kosten _ 35 Euro pro Person inkl. Programm, allen Getränken, Weinprobe, Grillbuffet, Dessert und Kaffee, max. 60 Teilnehmer

Anmeldung _ Bauernverband Schwäbisch Hall-Hohenlohe-Rems e.V., Am Richtbach 1, 74547 Untermünkheim, kontakt@bauernverband-hohenlohe.de, Tel. 07944 94350

24.

OKTOBER
2015
SAMSTAG
10.00 UHR

ANGEBOT 7

Mensch, Land, Schwein, Genuss – eine Hohenlohe-Rundreise der schönsten Art

Zusammen mit Hardy Mann, Hohenlohe-Kenner und Leiter des Besuchsprogrammes der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, geht es mit dem Bus hinter die touristischen Kulissen Hohenlohes. Sie besuchen zum Beispiel Schwäbisch Hällische Landschweine auf der Waldweide und erleben beeindruckende Ziele rund um Natur und Kultur. Passend gekleidet in Hohenloher Tracht sorgt Hardy

Mann für ein unterhaltsames und wissenswertes Rahmenprogramm und zaubert an idyllischen Haltepunkten leckere „Tischlein-Deck-dich“ hervor, bei denen weder Augen, Kehle noch Magen trocken bleiben. Lassen Sie sich überraschen von einem fröhlichen Rundumprogramm, bei dem Sie den Geschmack der Region Hohenlohe facettenreich erleben.

Dauer _ ca. 6 Stunden

Treffpunkt/Abfahrt _ ZOB Schwäbisch Hall

Uhrzeit _ 10.00 Uhr

Kosten _ 38 Euro pro Person, inkl. Getränke und Speisen, max. 35 Personen

Anmeldung _ Hohenlohe + Schwäbisch Hall Tourismus e.V., Münzstraße 1, 74523 Schwäbisch Hall, info@hs-tourismus.de, Tel. 0791 7557444





GALA-ABSCHLUSS-ABEND ALS HÖHEPUNKT DES GENUSSGIPFELS 2015

24.
OKTOBER
2015
SAMSTAG
18.00 UHR

Das Menü der Region – den Geschmack der Region Hohenlohe erleben und genießen

Benefiz-Galamenü aus regionalen bäuerlichen Erzeugnissen zugunsten von Projekten für bedrohte Tier- und Pflanzenarten. Präsentiert von Spitzenköchen der Region unter der Leitung von Lothar Eiermann. Regionale Erzeuger und Meisterköche Hand in Hand für den Erhalt der heimischen Kulturlandschaft. Höhepunkt ist die Verleihung des Agrarkulturpreises Hohenlohe. Das musikalische Programm gestalten

in diesem Jahr die Sopranistin Irina Sivak mit ihrem Pianisten Victor Portnoy, die Landjugend mit traditionellen Tänzen sowie das Midnight-Entertainment mit Bariton Rosario. Die Abschlussveranstaltung des Genussgipfels 2015 findet mit Ministerialdirektor Wolfgang Reimer, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, statt.

Ort _ Historisches Zeughaus (Neubausaal), Schwäbisch Hall

Uhrzeit _ 18.00 Uhr

Sterneköche _ Lothar Eiermann und Ernst Kunz

Kosten _ 60 Euro pro Person, Speisen und Getränke inklusive

Kartenvorverkauf und Tischreservierung _ Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, info@besh.de, Tel. 07904 97970

PARTNER

GENUSSGIPFEL IN SCHWÄBISCH HALL
VOM 22. BIS 24. OKTOBER 2015



Schutzgemeinschaft Weideochse vom Limpurger Rind g. U.



Kreisbauernverband Schwäbisch Hall-Hohenlohe-Rems e.V.



Hohenlohe + Schwäbisch Hall
Tourismus e.V.



Holunderzauber
Bernulf Schlauch



Kennen Sie schon unsere Kulinarischen Botschafter?

Ob Schwarzwälder Schinken, Schwäbische Spätzle oder Filderkraut – Baden-Württemberg bietet eine Vielzahl bekannter und beliebter landestypischer Spezialitäten. Diese Originale stehen aufgrund ihrer eigenen Geschichte, authentischen Herstellungsverfahren und besonderen Qualität für unverfälschten Genuss und prägen Baden-Württembergs Image als Genießerland. Hinter den Kulinarischen Botschaftern verbergen sich die EU-weit geschützten regionalen Spezialitäten aus Baden-Württemberg.

Beim Genussgipfel in Schwäbisch Hall werden auch die Gewinnerinnen und Gewinner der kulinarischen Spurensuche 2015 präsentiert. Bürgerinnen und Bürger aus ganz Baden-Württemberg waren eingeladen, sich mit spannenden kulinarischen Steckbriefen und Fotos zu beteiligen, um die Vielfalt an kulinarischen Angeboten zu dokumentieren. Gesucht waren: die Lieblingsprodukte und -angebote der Bürgerinnen und Bürger auf der Basis alter, in Baden-Württemberg heimischer Sorten, Pflanzenarten und Tierrassen. Denn alte Sorten und Rassen bringen Vielfalt auf unsere Teller und in unsere Kulturlandschaften!

www.mlr-bw.de | www.kulinarische-botschafter.de | www.kulinarische-spurensuche.de



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

