

12.10.2012

Ein Grundnahrungsmittel  
im Wandel der Zeit

# Brot

Symposium

**12. Oktober 2012**

**16–20 Uhr**

**Seidlvilla, Schwabing**

Nikolaipplatz 1b  
80802 München

Anfahrt: U3/U6  
Haltestelle Giselastraße  
oder Münchner Freiheit

**Anmeldung erwünscht:**

Hopffisterei, München  
Dr. Caroline Ebertshäuser  
Tel. 089/36 00 64 40  
ebertshaeuser@indras-netz.de

**Eine Veranstaltung  
der Hopffisterei, München  
im Rahmen des Münchner  
Klimaherbstes 2012**



Hopffisterei

MÜNCHNER  
:KLIMA  
HERBST



Ein Grundnahrungsmittel  
im Wandel der Zeit

# Brot

Symposium

12. Oktober 2012

16–20 Uhr

Seidlvilla, Nikolaipplatz 1b  
80802 München

» Es gibt kein Stückchen Brot in der Welt an dem nicht Religion, Technik und Politik mitgebacken hätten.«

Heinrich Eduard Jacob

## DIE REFERENTEN

### Dr. Caroline Ebertshäuser

Caroline H. Ebertshäuser konzipiert im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Hopfsterei Projekte und Veranstaltungen zu Kultur, Umwelt und Jugendbildung. Sie arbeitet zudem als freie Autorin.

### Prof. Dr. Markus Vogt

Markus Vogt ist Inhaber des Lehrstuhls für Christliche Sozialethik an der Ludwig-Maximilians-Universität, München. Er war langjähriger Mitarbeiter im Sachverständigenrat für Umweltfragen der Bundesregierung. Vogts Forschungsschwerpunkte sind Nachhaltigkeit, Umwelt- und Wirtschaftsethik.

### Josef Braun

Josef Braun übernahm den elterlichen Hof, der seit 1796 in Familienhand ist und stellte ihn 1988 auf organisch-biologische Landwirtschaft um. Brauns Anliegen ist es, die Zusammenhänge in der Natur zu ergründen und in seine Landwirtschaft zu integrieren. Brauns Hof ist Demonstrationsbetrieb für ökologischen Landbau.

### Rolf Meyer

Rolf Meyer ist seit 1994 Bäckermeister in der Hopfsterei. Nach dem Abitur und einem Friedensdienst in Israel sowie dem Studium der Forstwirtschaft an der Ludwig-Maximilians-Universität in München, schloss er seine Bäckerlehre 1994 mit der Meisterprüfung ab.

### Prof. Dr. Harald Lemke

Harald Lemke lehrt am Interdisziplinären Zentrum der Gastrosophie an der Universität Salzburg und am Institut für Kulturtheorie im Bereich Philosophie der Universität Lüneburg. Er ist Autor mehrerer Werke zur Politik, Kunst und Philosophie des Essens sowie Mitherausgeber der Zeitschrift Epikur.

### Dr. Ursula Hudson

Dr. Ursula Hudson ist Kulturwissenschaftlerin und lebt und arbeitet in Deutschland und Großbritannien. Bis 2004 unterrichtete sie an den Universitäten Oxford und Cambridge. Sie ist u. a. Mitglied der Deutschen Akademie für Kulinaristik und seit 2010 im Vorstand von Slow Food.

# BROT

## Ein Grundnahrungsmittel im Wandel der Zeit

Brot ist seit fast 10 000 Jahren ein Grundnahrungsmittel. Seine zentrale Bedeutung für den Menschen zieht sich bis heute wie ein Leitmotiv durch die Kulturen, Religionen und Lebensformen der Zeiten. Vor dem Hintergrund der weltweiten ökologischen und sozialen Krisen eignet sich daher das Thema »Brot« besonders, um grundsätzliche Fragen nach ethischen Werten und nachhaltigen Zukunftsmodellen der Ernährung zu stellen.

## PROGRAMM

- 16.00 Uhr Begrüßung  
Dr. Caroline Ebertshäuser  
*Von der frühen Brotgeschichte*
- 16.30 Uhr Prof. Markus Vogt  
*Brot im christlichen Weltbild*
- 17.15 Uhr Josef Braun  
*Brot und Ackerbau*  
*Ökologische Landwirtschaft und Welternährung*
- 18.00 Uhr Rolf Meyer  
*Worauf es bei einem guten Brot ankommt*  
*Ein Bericht aus der Praxis des Bäckerhandwerks*
- 18.30 Uhr PAUSE
- 18.45 Uhr Prof. Harald Lemke  
*Unser täglich Brot – Kultur und Unkultur*  
*im heutigen Umgang mit der Nahrung*
- 19.30 Uhr Dr. Ursula Hudson  
*Dem Zeitrend entgegen aber hochmodern:*  
*Slow Food – ein Zukunftsmodell*
- Möglichkeit zu Fragen und Diskussion*  
IM ANSCHLUSS IMBISS MIT GETRÄNKEN