

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 Zeittrend entgegen aber hochmodern:
Slow Food – ein Zukunftsmodell
- Möglichkeit zu Fragen und Diskussion*
IM ANSCHLUSS IMBISS MIT GETRÄNKEN