Das Programm
WERKSTATT – MARKT – DEBATTE

Zeit für echtes Handwerk

Ab 9:30 Uhr zeigen Bäcker- und Konditormeister*innen aus Deutschland und Österreich in der offenen Backstube ihre Handwerkskunst. Dabei sind:

- Friedbert Stiefel/Bretten
- Michael Schulze/Freiburg
- Julian Russ/Dachsbach
- Jacob Itzlinger/Österreich
- Imke Bethke/Frankfurt a.M.
- André Heuck/Augsburg
- Cord Buck/Hannover
- Jürgen und Jonas Fink/Steinau

11:30 Uhr Jürgen Fink – Rückblick auf 25 Jahre

Die Zukunft „enkeltauglich" gestalten

Bäcker und Bäckerinnen, Bauern, Müller, Getreidezüchter, Biologen, Imker, ...laden ein zu einem Blick die Kulissen und zum Gespräch

13:00 Uhr Wo liegt die Zukunft des Handwerks?
Ein Gespräch mit Praktikern verschiedener Gewerke
14:00 Uhr Enkeltaugliche, regionale Wertschätzungsketten vom Acker bis zum Brot
Dr. Schmidt (Biologe), Frank Amend (Bauer),
Jörg Schönherr (Müller), Markus Nürnberger (Bauer)
14:45 Uhr Klimawandel und Verlust an biologischer Vielfalt: Aus welchem Getreide backen wir morgen unser Brot?
Dr. habil. Hartmut Spiess (Getreidezüchter) und
Anke Kähler (Bäckermeisterin)

Kinderbetreuung
Kleine Gäste sind zu einem bunten Programm eingeladen.

Für ein musikalisches Rahmenprogramm sorgen ab 15:30 Uhr SABHO und Matthias Scheibert.