



GENUSS
SCHÄTZE
Bayern

EINLADUNG ZUR FACHTAGUNG – RUND UM DIE NUSS

*FRiDGE Stakeholder Meeting organisiert
in Kooperation mit den Genuss Schätzen Bayern*

**Freitag, 07. Oktober 2022,
von 10:00 bis 16:30 Uhr
Museumspädagogisches Zentrum (MUPÄZ), Kulmbach**

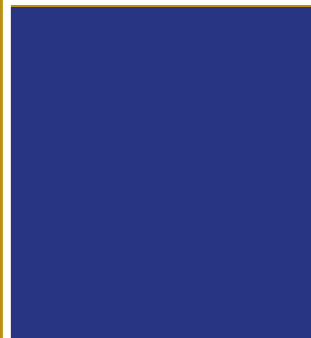
Das Interreg Europe Projekt **FRiDGE** unterstützt die Entwicklung der Wettbewerbsfähigkeit für bessere Wachstumspotenziale der Lebensmittelbranche und ist in Deutschland durch das Kompetenzzentrum für Ernährung vertreten. Die **Genuss Schätze Bayern** als Teil der Premiumstrategie für Lebensmittel des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten begleiten den Aufbau von Wertschöpfungsketten für besondere und hochwertige Produkte. Gemeinsam stellen die beiden Projekte mit der Veranstaltung „**Rund um die Nuss**“ die bayerischen Walnüsse und Haselnüsse mit all ihrem Facettenreichtum in den Mittelpunkt. Diese für Erzeuger, Verarbeiter und Vermarkter ausgerichtete Fachtagung erfolgt in Kooperation mit der am Folgetag durch das Kompetenzzentrum für Ernährung organisierten Verbraucherveranstaltung Kulminarik zum Thema „Streuobst“.

Lassen Sie sich am Freitag, **07. Oktober 2022** von Impulsvorträgen inspirieren, genießen Sie die Möglichkeit zum direkten Austausch und finden Antworten zu aktuellen Fragestellungen durch ausgesuchte Referenten.



PROGRAMM

- 10.00 Uhr Begrüßung**
Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) und Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
- 10.15 Uhr Vorstellung des Interreg Europe Projektes FRiDGE und des Projektes Genuss Schätze Bayern**
Anna Katharina Distler, KErn
Miriam Korber, LfL
- 10.45 Uhr Die Nuss als Lebensmittel**
Gesundheitliche und ernährungsphysiologische Aspekte
- 11.00 Uhr Vermarktungsmöglichkeiten regionaler Produkte durch digitale Plattformen**
Trilogie: Wirt sucht Bauer, Regio Verpflegung, Regionales Bayern
Carina Stumpf, KErn
- 11.30 Uhr Vermarktungsmöglichkeiten regionaler Produkte im Lebensmitteleinzelhandel**
Simone Münsterer, REWE
- 12.00 Uhr Mittagspause**
Verpflegung mit Nüssen
Zeit zum Austausch
- 13.45 Uhr Verarbeitungsmöglichkeiten von Walnüssen und Haselnüssen**
Weiterverarbeitung und
- Bioökonomie von Walnüssen und Haselnüssen**
Cornelia Ptach
- 14.15 Uhr Förderungen: VuV-Programm**
Förderprogramm des bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten StMELF
Johannes Schmid, Staatliche Führungsakademie für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
- 15:00 – 15:30 Uhr Kaffee-Pause**
- 15.30 Uhr Good Practice Walnuss – Bericht aus der Praxis**
Maria Maak und Anne Marie Kleinschnitz, Winterhäuser Walnüsse
- 15.45 Uhr Good Practice Haselnuss – Bericht aus der Praxis**
Martin Stiegler, Franken Genuss
- 16.00 Uhr Vortrag rund um die Nuss**
Vivian Böllersen, Walnussmeisterei
- Ab 16.30 Uhr Offenes Ende der Veranstaltung**



ANMELDUNG

Für eine Teilnahme melden sie sich bitte bis 05. Oktober 2022 an bei:

Anna Katharina Distler
Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
Hofer Str. 20
95326 Kulmbach
Telefon +49 9221 40782-265
poststelle@kern.bayern.de

VERANSTALTER, ORGANISATION UND KONTAKT



Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Ansprechpartnerin Miriam Korber
Genussschaetze@lfl.bayern.de
Telefon: 08161 8640 1346



Kompetenzzentrum für Ernährung

Ansprechpartnerin Anna Katharina Distler
AnnaKatharina.Distler@kern.bayern.de
Telefon: 09221 40782 265

