

## DAS JAHRESEVENT

Fortbildung, Netzwerken und neue Ideen & Menschen kennenlernen: Regionale Anbieter und Produzenten aus Oberbayern und Salzburg treffen Köche, Gastronomen, Touristiker und Dienstleister in Vorträgen, Workshops und bei den Ausstellertischen im Foyer.

### Anmeldung zur Veranstaltung

[www.alpen-kulinarik.eu](http://www.alpen-kulinarik.eu) oder

**E-Mail:** [eva.kretz@fh-salzburg.ac.at](mailto:eva.kretz@fh-salzburg.ac.at) oder

**Tel:** +43 (0)50-2211 1368

### Reservierung eines Ausstellertisches

Mag. (FH) Eva-Maria Kretz

Fachhochschule Salzburg

**E-Mail:** [eva.kretz@fh-salzburg.ac.at](mailto:eva.kretz@fh-salzburg.ac.at)

**Tel:** +43 (0)50-2211 1368

Teilnahme kostenlos!

## DIE ALPEN-KULINARIK

Alpen-Kulinarik Salzburg–Oberbayern ist ein grenzüberschreitendes Projekt zur Stärkung regionaler Wertschöpfung bei Lebensmitteln: Landwirte, Direktvermarkter, Verarbeiter, Gastronomie und Tourismus profitieren davon. Das Projekt wird aus EFRE-Mitteln der EU gefördert.

### Projektleitung

Florian Reitsammer, M.Sc.

Universität Salzburg

Zentrum für Gastrosophie

Sigmund-Haffner-Gasse 18, 5020 Salzburg

### Projektpartner

Fachhochschule Salzburg



... SO SCHMECKT DIE REGION.

Einladung zum  
Jahresevent

# mehrWERT entdecken

Kulinarischer Wertschöpfung  
auf der Spur



# mehrWERT entdecken

Kulinarischer Wertschöpfung auf  
der Spur

**Dienstag, 04.06.2013**

9:00 bis 17:00 Uhr

## k1 - Kultur - Kongress - Kulinarium

Munastraße 1  
83301 Traunreut

### Programm

- 09:00 Eintreffen der Gäste & Anmeldung**  
Präsentation regionaler Anbieter  
Lebensmittel und mehr, durchgehend bis 17 Uhr
- 09:30 Begrüßung**  
Projektleiter Florian **Reitsammer**, M.Sc.,  
Universität Salzburg  
Landrat Hermann **Steinmaßl**
- 10:00 Plenarvortrag:**  
**Lebensmittelverschwendung - Erste Ergebnisse  
einer Studie vom Kompetenzzentrum für Ernährung**  
Malte **Rubach**, Ernährungswissenschaftler

**10:45 Plenarvortrag:**  
**mehrWERTschätzung! Achtsamer Umgang mit  
Lebensmitteln**

Dipl.-Ing. Clemens G. **Arvay**, Agrarbiologe und freier  
Autor

**11:30** Mittagspause

**13:00 Drei Parallelworkshops zur Auswahl:**

**1 mehrWert – Fleisch**  
**Das ganze Tier verzehren**

Jürgen **Andruschkewitsch**, Bio-Spitzenkoch und Küchen-  
chef des Restaurants „Rose“ in Vellberg-Eschenau

**2 mehrWert – Gemüse & Obst**  
**Vom Kreislauf der Früchte trägt**

Silvia **Martisch-Rager**, Reise & Gourmetjournalistin,  
Kochbuchautorin, „fliegende“ vegetarische Köchin

**3 mehrWert – Wareneinsatz**  
**Zwischen Wareneinsatz und Wegwerf-Wahnsinn**

Michael **Schieferstein**, Autor & Foodfighter

**15:00** Kaffeepause

**15:30 Podiumsdiskussion:**  
**Lebensmittelver(sch)wendung. Anforderungen die  
Sinn machen?**

Moderation: Univ.-Prof. Dr. Lothar **Kolmer**

Mit Vertretern aus Wissenschaft, Lebensmittelproduktion,  
Handel und Gastronomie.

**17:00** Schlussworte und gemütlicher Ausklang