



# SOMMER SCHULE

**2023**

26.08. – 02.09.2023  
IM BAUERNSCHLOSS  
KIRCHBERG/JAGST



**Samstag, 26.08.2023**

**Willkommen, Einführung und Kennenlernen**

<u>Zeit</u>	<u>Programmpunkt</u>	<u>ReferentIn/ Moderation</u>	<u>Ort</u>
ab 12:30 Uhr	Empfang und Bezug der Zimmer, Bio-Hotel Schloss Kirchberg		Rezeption
14:00 Uhr	Einführung und Kennenlernen	Miriam Kaiser, Bildungsreferentin	Rokokosaal
15:00 Uhr	Pause		Rokokosaal
15:30 Uhr	From Fork to Farm: Die Wertschöpfungs- kette von der Gabel zurück aufs Feld	Miriam Kaiser, Bildungsreferentin	Rokokosaal
16.30 Uhr	Pause		
17:00 Uhr	Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH): Solidarisches, nachhaltiges Wirtschaften in der Region Hohenlohe	Rudolf Bühler, Gründer und Vorsit- zender der BESH	Rokokosaal
18:30 Uhr	Abendessen mit regionalen Spezialitäten	Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg	Marstall- Speisesaal

**Sonntag, 27.08.2023**

**Ernährungswirtschaft im Spiegel der Gesellschaft**

<u>Zeit</u>	<u>Programmpunkt</u>	<u>ReferentIn/ Moderation</u>	<u>Ort</u>
07:00 Uhr	Andacht in der Schlosskapelle/ Yoga im Ayurveda-Kurzentrums (optionales Angebot)		Schlosskapelle/ Yoga-Raum
07:30 Uhr	Frühstück		Marstall- Speisesaal
8:30 Uhr	Zeitenwenden der Land- und Ernährungswirt- schaft	Miriam Kaiser, Bildungsreferentin	Rokokosaal
9:30 Uhr	Transfer zum Sonnenhof		
10:00 Uhr	Hohenloher Kultur und Landwirtschaft: Hoffest auf dem Sonnenhof mit ökumenischem Gottesdienst im Hofgarten		Sonnenhof, Wolpertshausen
13:00 Uhr	Hohenloher Kultur und Landwirtschaft: Rund- gang auf dem Sonnenhof-Hoffest und Mittag- essen mit dem besten aus Hohenloher Küche und Keller		Sonnenhof, Wolpertshausen
14:00 Uhr	Artenvielfalt und alte Rassen: Das Schwäbisch Hällische Landschwein – Historische Schweineprämierung		Sonnenhof, Wolpertshausen
15:00 Uhr	Transfer zum Schloss Kirchberg		
15:30 Uhr	Pause		
16:30 Uhr	Klimaschutz und Kräuter: Essen was vor un- seren Füßen liegt	Alexandra Dietl, Foraged style, Herrmannsdorfer Landwerkstätten	Rokokosaal und draußen

19:00 Uhr	Abendessen mit selbstgemachtem Wildkräuter- menü		
-----------	---	--	--

**Montag, 28.08.2023**

**VerbraucherIn – KundIn – BürgerIn**

<u>Zeit</u>	<u>Programmpunkt</u>	<u>ReferentIn/ Moderation</u>	<u>Ort</u>
07:00 Uhr	Andacht in der Schlosskapelle/ Yoga im Ayurveda-Kurzentrum (optionales Angebot)		Schlosskapelle/ Yoga-Raum
07:30 Uhr	Frühstück		Marstall- Speisesaal
08:30 Uhr	Tageseinstieg	Miriam Kaiser, Bildungsreferentin	Rokokosaal
09:00 Uhr	Nachhalt-Ich? Wege für nachhaltige Ernäh- rungsweisen im Alltag finden.	Jun.-Prof. Dr. Antje Risius, PH Schwäbisch Gmünd	Rokokosaal
10:30	Kaffeepause		Rokokosaal
11:00 Uhr	Nachhaltige Nährstoffe: Von Vollwerternäh- rung bis Planetary Health Diet	Eva Bilger, Oecotrophologin	Rokokosaal
12:30 Uhr	Mittagessen		Marstall- Speisesaal
13:30 Uhr	Spaziergang zum REWE Ströbel		Schlosshof
14:00 Uhr	Storecheck bei REWE Ströbel: Regionalvermarktung im Supermarkt	REWE Ströbel	Kirchberg
15:30 Uhr	Rückweg zum Schloss Kirchberg		
16:00 Uhr	Pause		
16:30 Uhr	Preisschild der Zukunft: Der Weg zur True Cost Economy	Johanna Kriegel, True Cost Economy e.V.	Rokokosaal
17:30 Uhr	Tagesauswertung	Miriam Kaiser/ Johanna Kriegel	Rokokosaal
19:00 Uhr	Slow Food-Menü	Maximilian Korschin- sky, Slow-Food Chef Alliance	Marstall- Speisesaal

Dienstag, 29.08.2023

## Handel und Vermarktung entlang der Wertschöpfungsketten

<u>Zeit</u>	<u>Programmpunkt</u>	<u>ReferentIn/ Moderation</u>	<u>Ort</u>
07:00 Uhr	Andacht in der Schlosskapelle/ Yoga im Ayurveda-Kurzentrum (optionales Angebot)		Schlosskapelle/ Yoga-Raum
07:30 Uhr	Frühstück		Marstall- Speisesaal
08:30 Uhr	Von Hofladen bis digital: Vermarktungskonzepte für regionale und Bio-Lebensmittel	Prof. Dr. Paul Michels, HSWT	Rokokosaal
10:00 Uhr	Pause		
10:30 Uhr	Transfer nach Wolpertshausen		
11:00 Uhr	Seeds of Hope: Führung durch die Ecoland Gewürzmanufaktur	Sebastian Bühler, Geschäftsführer Eco- land Herbs & Spices	Sonnenhof
12:15 Uhr	Spaziergang zum Regionalmarkt		
12:30 Uhr	Mittagessen		Gastronomie im Regional- markt
13:30 Uhr	Führung im Regionalmarkt Hohenlohe	Harald Dohm, Leiter des Regional- markts	Wolpertshau- sen
14:00 Uhr	Transfer nach Frankenhardt		
15:00 Uhr	Direktvermarktung und Standortanpassung am Beispiel des Demeter-Betriebs Buchen- hof	Familie Schöll	Frankenhardt
17:00 Uhr	Transfer zum Schloss Kirchberg		
18:00 Uhr	International Food Chains: Einblicke aus dem afrikanischen Kontinent	HSWT International School	Rittersaal
19:30 Uhr	Internationales Dinner mit ayurvedischen Speisen zusammen mit Teilnehmenden der HSWT International School	Jomy Joseph, Koch des Ayurveda- Kurzentrums	Marstall- Speisesaal

Mittwoch, 30.08.2023

Nachhaltige Lebensmittel-Verarbeitung: Farm to Fork, Nose to Tail und für alle

<u>Zeit</u>	<u>Programmpunkt</u>	<u>ReferentIn/ Moderation</u>	<u>Ort</u>
07:00	Andacht in der Schlosskapelle/ Yoga im Ayurveda-Kurzentrum (optionales Angebot)		Schlosskapelle/ Yoga-Raum
07:30 Uhr	Frühstück		Marstall- Speisesaal
08:30 Uhr	Tageseinstieg	Miriam Kaiser, Bildungsreferentin	Rokokosaal
09:00 Uhr	Nachhaltige und leistbare Versorgung in der Gemeinschaftsverpflegung	Prof. Dr. Katja Lotz, DHBW Heilbronn	Rokokosaal
10:30 Uhr	Pause		
11:00 Uhr	Transfer nach Schwäbisch Hall-Hessental		
11:30 Uhr	Erzeugerschlachthof, Wurstmanufaktur und die Gesamtphilosophie der BESH: "From Nose to Tail" und klimafreundliche Schwei- nefleischerzeugung	Daniel Neumann, Wurstmanufaktur/ Maximilian Kölbl, Qualitätssicherung	Festsaal/ Wurstmanufaktur
13:00 Uhr	Transfer in die Innenstadt Schwäbisch Hall		
13:30 Uhr	Mittagessen im Hällischen Kulinarium und Möglichkeit zum Stadtrundgang		Schwäbisch Hall
14:45 Uhr	Transfer nach Geifertshofen		
15:20 Uhr	Kaffeepause (mit der Gruppe des Postgra- duierten-Kurses des HSWT)		
16:00 Uhr	Nachhaltiges, solidarisches Handwerk: Herstellung von Bio-Heumilchkäse in der Dorfkäserei Geifertshofen	Frieder Wieland, Käsebotschafter	Geifertshofen
17:30 Uhr	Transfer nach Kirchberg		
18:30 Uhr	Tagesabschluss	Miriam Kaiser, Bildungsreferentin	
19:30 Uhr	Grillen am Rosengarten	Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg	Schloss Kirchberg

Donnerstag, 31.08.2023

Landwirtschaft heute – Landwirtschaft morgen

<u>Zeit</u>	<u>Programmpunkt</u>	<u>ReferentIn/ Moderation</u>	<u>Ort</u>
07:00	Andacht in der Schlosskapelle/ Yoga im Ayurveda-Kurzentrum (optionales Angebot)		Schlosskapelle/ Yoga-Raum
07:30 Uhr	Frühstück		Marstall- Speisesaal
08:30 Uhr	Tierhaltung im Ökolandbau: Funktion, Vor- gaben, praktische Umsetzung und Heraus- forderungen	Prof. Dr. Wilhelm Pflanz, HSWT	Rokokosaal
10:30 Uhr	Pause		
11:00 Uhr	Frisch gefischt: Nachhaltige Fischerei	Dr. Andreas Rein- hardt, Geschäfts- führer Frisch ge- fischt GmbH	Rokokosaal
12:30 Uhr	Transfer nach Frankenhardt		
13:15 Uhr	Picknick mit regionalen Produkten der Honhardter Demeterhöfe		Frankenhardt
14:00 Uhr	Zukunftsfähig durch regionale Vielfalt in der Erzeugung: Hofführung auf den Hon- hardter Demeterhöfen	Julia Rupp, Betriebsleiterin	Frankenhardt
16:00 Uhr	Transfer zum Schloss		
17:00 Uhr	Saisonale Schleckerei: Heumilcheis- Workshop	Maximilian Korsch- insky, Slow-Food Chef Alliance	Eismanufaktur Schloss Kirchberg
18:30 Uhr	Tagesabschluss		
19:00 Uhr	Spezialitäten aus dem Meer und vom Acker	Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg	Marstall- Speisesaal

Freitag, 01.09.2022

Gemeinschaft und Soziales

<u>Zeit</u>	<u>Programmpunkt</u>	<u>ReferentIn/ Moderation</u>	<u>Ort</u>
07:00	Andacht in der Schlosskapelle/ Yoga im Ayurveda-Kurzentrums (optionales Angebot)		Schlosskapelle/ Yoga-Raum
07:30 Uhr	Frühstück		Marstall- Speisesaal
08:15 Uhr	Transfer nach Kreßberg		
09:00 Uhr	Von SoLawi bis Earthship: Gemeinschaft Schloss Tempelhof	Maya Heilmann/ Sebastian Heil- mann	Kreßberg/ Tempelhof
13:00 Uhr	Mittagessen		Tempelhof
14:00 Uhr	Transfer zum Schloss Kirchberg		
15:00 Uhr	Wo ist mein ganz eigener Gestaltungsraum und wie kann ich mir diesen erschließen, um Teil der Veränderung zu sein?	Sophie Löffbering, inciato	Rokokosaal
18.30	Blick auf den Themenparkplatz und Tages- abschluss	Miriam Kaiser/ So- phie Löffbering	Rokokosaal
19:00 Uhr	Blooz-Backen im Steinofen		Wolpertshausen

Samstag, 02.09.2022

Agrarwende jetzt! – Wandel aktiv gestalten

<u>Zeit</u>	<u>Programmpunkt</u>	<u>ReferentIn/ Moderation</u>	<u>Ort</u>
07:00 Uhr	Andacht in der Schlosskapelle/ Yoga im Ayurveda-Kurzentrums (optionales Angebot)		Schlosskapelle/ Yoga-Raum
07:30 Uhr	Frühstück		Marstall- Speisesaal
08:30 Uhr	Tageeseinstieg	Miriam Kaiser, Bildungsreferentin	Rokokosaal
09:00 Uhr	Open Space		Rokokosaal/ draußen
10:00 Uhr	Kaffeepause		vor dem Rokokosaal
10:30 Uhr	Ergebnisbesprechung		Rokokosaal
11:00 Uhr	Transfer nach Kleinallmerspann		
11:15 Uhr	Besuch des Weltackers	Bauernhof Blumen- stock	Kleinallmerspann
12:15 Uhr	Transfer zum Schloss Kirchberg		
12:30 Uhr	Mittagessen		Marstall- Speisesaal
13:30 Uhr	Abschluss-session und Zertifikatsübergabe	Miriam Kaiser/ Stiftung Haus der Bauern	Rokokosaal
14:00 Uhr	Abreise		

## Kooperationspartner



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL  
[www.besh.de](http://www.besh.de)

HOCHSCHULE  
**WEIHENSTEPHAN-TRIEDORF**  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



## Förderer

**Barthel**  
Stiftung

**Heidehof**  
Stiftung

## Ansprechpartnerin

Miriam Kaiser

Telefon: 07954/9211880, Mobil: 0173/5141382

[miriam.kaiser@hdb-stiftung.com](mailto:miriam.kaiser@hdb-stiftung.com)