



Sommerakademie Schloss Kirchberg/Jagst
& Slow Food Youth Akademie 2025

GEMEINSAM ERNÄHRUNG WEITERDENKEN

30.08. bis 06.09.2025 Schloss Kirchberg/Jagst

Programmheft



Samstag, 30.08.2025

- ab 13 Uhr **Empfang und Bezug der Zimmer im Biohotel Schloss Kirchberg**
Rezeption
- 14 Uhr **Einführung und Kennenlernen**
Andre Hutzenlaub
Dr. Rupert Ebner
Julia Firlus
Rokokosaal
- 15 Uhr **Pause**
vor Rokokosaal
- 15.30 Uhr **Das erwartet Euch!**
Vorstellung des Programms und kurze Schlossführung
Andre Hutzenlaub
Julia Firlus
Rokokosaal
- 16 Uhr **BESH: Solidarisches, nachhaltiges Wirtschaften in der Region Hohenlohe**
Rudolf Bühler
Rokokosaal
- 16.45 Uhr **Pause**
- 17 Uhr **SLOW FOOD Deutschland: Das sind wir!**
Dr. Rupert Ebner,
Vorsitzender Slow Food Deutschland
Julia Firlus,
Vorstand Slow Food Deutschland
Rokokosaal
- 18 Uhr **Ayurvedisches Abendessen**
Marstall

Sonntag, 31.08.2025

- 7.30 Uhr **Frühstück**
Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg
Marstall
- 9 Uhr **Transfer zum Sonnenhof**
- 9.30 Uhr **Hoffest Sonnenhof**
Hardy Mann
Sonnenhof, Wolpertshausen
- 11.30 Uhr **Rundgang auf dem Sonnenhof**
Hardy Mann
Sonnenhof, Wolpertshausen
- 12 Uhr **Mittagessen auf dem Sonnenhof**
Hardy Mann
Sonnenhof, Wolpertshausen
- 13 Uhr **Artenvielfalt, alte Rassen und historische Schweineprämierung: das Schwäbisch-Hällische Landschwein**
Hardy Mann
Sonnenhof, Wolpertshausen
- 15 Uhr **Transfer zum Schloss Kirchberg**
- 15.30 Uhr **Pause**

- 16-18 Uhr **Reflektion der bäuerlichen Strukturen und Lebensweise, Regionale und saisonale Lebensmittel und ihre Bedeutung für eine gesunde und zukunftsfähige Ernährung**
Gesa Gerloff
im Rokokosaal
- 19 Uhr **Abendessen**
Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg
Marstall

Montag, 01.09.2025

- 7.30 Uhr **Frühstück**
Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg
Marstall
- 8 Uhr **Tageseinstieg**
Slow Food und Akademie,
Andre Hutzenlaub
Rokokosaal
- 8.15 Uhr **Transfer nach Geifertshofen**
- 9 Uhr **Besuch der Dorf- und Schaukäserei Geifertshofen: Vortrag zur Herstellung von Bio-Heumilchkäse und Käseverkostung**
Bianca Brosig,
Dorfkäserei Geifertshofen AG
Dorfkäserei Geifertshofen
- 10.30 Uhr **Hofbesichtigung Biohof Gall: Milchlieferant der Dorfkäserei Geifertshofen**
Bianca Brosig,
Dorfkäserei Geifertshofen AG
Biohof Gall
- 11.30 Uhr **Transfer nach Wolpertshausen**
- 12 Uhr **„Seeds of hope“: Führung durch die Ecoland Gewürzmanufaktur**
Dr. Sebastian Bühler
Geschäftsführer Ecoland Herbs & Spices
Ecoland Gewürzmanufaktur
- 13 Uhr **Spaziergang zum Regionalmarkt**
- 13.15 Uhr **Mittagessen**
Restaurant „Mohrenköpfe“
Wolpertshausen
- 14 Uhr **Besichtigung Regionalmarkt**
Harald Dohm
- 15 Uhr **Transfer nach Kirchberg**
- 15.15 Uhr **Pause**
- 16 Uhr **Workshop Session zur Bio-Musterregion & Slow Food**
Tamara Rogalski, Regionalmanagerin
Bio Musterregion Hohenlohe
Sabrina Buchholz,
Co Vorsitzende Slow Food Deutschland
Rokokosaal

18 Uhr Pause
18.30 Uhr Grillen
Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg
Schlosshof

Dienstag, 02.09.2025

7 Uhr Andacht in der Schlosskapelle/
Yoga im Ayurveda-Kurzentrum
(optionale Angebote)
Schlosskapelle/ Yoga-Raum

7.30 Uhr Frühstück
Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg
Marstall

8 Uhr Tageseinstieg
Slow Food
Rokokosaal

8.30 Uhr Transfer nach Frankenhardt

9.15 Uhr Demeter angewandt:
Hofführung auf den
Honhardter Demeterhöfen
Julia Rupp,
Biobäuerin
Julian Klopfer,
Biobauer
Honhardter Demeterhöfe

11 Uhr Transfer nach Kirchberg

12.30 Uhr Mittagessen
Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg
Marstall

13.30 Uhr Vorbereitung Store-Check, Fragen
erarbeiten: Worauf liegt das
Augenmerk bei der Besichtigung?
Sabrina Buchholz,
Co Vorsitzende Slow Food Deutschland
Rokokosaal

13.45 Uhr Spaziergang zu REWE

14 Uhr Store-Check REWE-Markt Ströbel,
Marktführung und Beispiele:
Regionalvermarktung entdecken
Sabrina Buchholz,
Co Vorsitzende Slow Food Deutschland
REWE Markt Ströbel, Kirchberg

15.30 Uhr Spaziergang zum Schloss

16 Uhr Reflektion Store-Check
• Worauf achte ich künftig als
Konsument*in?
• Unterschied zum Regionalmarkt
Wolpertshausen
Sabrina Buchholz,
Co Vorsitzende Slow Food Deutschland
Rokokosaal

16.30 Uhr Pause

17 Uhr Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall
• Vortrag und Film zum Schlachthof
der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft
• Dokumentarfilm zum Thema
Schlachtung
Team der Akademie
Rokokosaal

18.30 Uhr Pause

19 Uhr Vegetarische Spezialitäten
Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg
Marstall

Mittwoch, 03.09.2025

7.30 Uhr Frühstück
Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg
Marstall

8 Uhr Tageseinstieg
Karoline Baumann
Rokokosaal

8.30 Uhr Wald und Mensch im
Kirchberger Stadtwald:
Vergangenheit, Gegenwart
und Zukunft
Florentine Blessing, Försterin
*Stadtwald Kirchberg,
Treffpunkt Feuerwehrmagazin
(vor dem Schloss)*

10 Uhr Transfer zum Schloss

10.15 Uhr Pause

10.30 Uhr Transfer zur Pilzzucht

10.45 Uhr Edelpilzzucht: Führung in der
Bio-Pilzmanufaktur Wüstner
Daniel Wüstner,
Bio- Pilzmanufaktur
*Pilzmanufaktur Wüstner,
Kreuzbergstrasse 3, Lobenhausen*

12.30 Uhr Transfer zum Schloss

12.45 Uhr Mittagessen
(Pilze und Waldprodukte)
Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg
Marstall

14.45 Uhr Transfer nach Kreßberg
25 km, 30 Minuten

15.30 Uhr Waldgärten hautnah erleben:
Führung in der Gemeinschaft
Tempelhof
Geraldine Sommer
und Sebastian Heilmann,
Gemeinschaft Schloss Tempelhof
Kreßberg

18 Uhr Transfer nach Kirchberg

19 Uhr Abendessen
Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg
Marstall

Donnerstag, 04.09.2025

- 7 Uhr **Andacht in der Schlosskapelle/
Yoga im Ayurveda-Kurzentrum**
(optionale Angebote)
Schlosskapelle/ Yoga-Raum
- 7.30 Uhr **Frühstück**
Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg
Marstall
- 8 Uhr **Tageseinstieg**
Karoline Baumann
Rokokosaal
- 8.30 Uhr **Arbeitstitel „Lebensmittel-
verschwendung i.w.S.“**
Prof. Dr. Maren Jakob,
Duale Hochschule BadenWürttemberg
(DHBW) Heilbronn
Rokokosaal
- 10 Uhr **Transfer nach Dachsbach**
- 12 Uhr **Freibäcker Arnd Erbel
in der Backstube**
Arnd Erbel, Freibäcker
Dachsbach
- 14 Uhr **Gentechnik in der Landwirtschaft,
Ethik und Wissenschaft**
Christoph Then,
Tierarzt und Buchautor
Café Dachsbach
- 16.30 Uhr **Transfer nach Kirchberg**
- 18 Uhr **Pause**
- 19 Uhr **Abendessen**
Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg
Marstall

Freitag, 05.09.2025

- 6.30 Uhr **Frühstück**
Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg
Marstall
- 7 Uhr **Transfer nach Rengoldshausen**
- 10 Uhr **Rinderhaltung und Gemüseanbau
auf dem Hofgut Rengoldshausen:
Hofführung**
Christoph Teufel, Geschäftsführer
Hofgut Rengoldshausen
- 13 Uhr **Mittagessen**
- 14 Uhr **Planetare Gesundheit,
Vortrag über Fermentation
und das Darmmikrobiom**
Hubert Hohler,
Slow Food Chef Alliance
Hofgut Rengoldshausen

- 16 Uhr **Teichwirtschaft & Fischerei
am Bodensee: Vortrag und
Besichtigung**
Rengoldshausen
- 18.30 Uhr **Abendessen im Genussführer-
Restaurant „Landgasthof Keller“**
Landgasthof Keller
Rengoldshausen
**Übernachtung im Hofgut
Rengoldshausen**

Samstag, 06.09.2025

- 7.15 Uhr **Frühstück**
Hofgut Rengoldshausen
Rengoldshausen
- 8 Uhr **Transfer nach Kirchberg**
- 11 Uhr **Räumung der Zimmer**
- 11.30 Uhr **Was kann ICH tun?
Wie kann ICH mich einbringen?**
· Resümee
· Vorstellung Slowpedia
Dr. Rupert Ebner,
Vorsitzender Slow Food Deutschland
Rokokosaal
- 12.30 Uhr **Zertifikatsübergabe**
Karoline Baumann
Rokokosaal
- 13 Uhr **Mittagessen**
Bio-Gastronomie Schloss Kirchberg
Marstall
- 13.45 Uhr **Reflektion und Austausch
über das Erlebte und Erlernete**
Karoline Baumann
Rokokosaal
- 14.30 Uhr **Tagesabschluss und Feedback an die
Akademie Schloss Kirchberg und
Slow Food Deutschland**
Karoline Baumann
Dr. Rupert Ebner,
Vorsitzender Slow Food Deutschland
Rokokosaal
- ab 15.30 Uhr **Abreise**