



# Ernährung gemeinsam zukunftsfähig gestalten



## Herzlich Willkommen zum Fachsymposium am 16. Juli 2025

09:30

ANKUNFT / AKKREDITIERUNG

10:00 – 10:15

BEGRÜSSUNG

**Alexandra Schenk**, Ministerialdirigentin, Leiterin Abteilung Ernährung und Markt,  
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und  
Tourismus (StMELF)

10:15 – 10:35

STATEMENT: DIE ERNÄHRUNGSSTRATEGIE FÜR BAYERN

**Staatsministerin Michaela Kaniber**, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF)

10:35 – 11:05

KEYNOTE: „DIE ZUKUNFT AUF DEM TISCH“ ERNÄHRUNGSBILDUNG UND GEMEINSCHAFTS-  
VERPFLEGUNG IM KONTEXT DER ERNÄHRUNGSSTRATEGIE FÜR BAYERN

**Prof. Dr. Gunther Hirschfelder**, Universität Regensburg

11:05 – 11:15

VORSTELLUNG DER BEST-PRACTICE-BEISPIELE

**Regina Wallner**, Moderation

11:15 – 11:35

BEST-PRACTICE LEITSATZ 1

„EINEN GESUNDEN LEBENSSTIL FÜR DIE BAYERISCHE BEVÖLKERUNG FÖRDERN“

**Jutta Saumweber**, Verbraucherzentrale Bayern e.V.

11:35 – 11:55

BEST-PRACTICE LEITSATZ 2

„EINE KLIMAVERTRÄGLICHE ERNÄHRUNG UNTERSTÜTZEN“

**Dr. Susanne Feldschmid**, Gymnasium Buchloe (Coaching Schule und Klimaschule  
Gold 2023)

**Veronique Germscheid**, AELF Augsburg/Vernetzungsstelle Kita- und  
Schulverpflegung Schwaben

---

**12:00 – 13:00** MITTAGSPAUSE

---

**13:00 – 13:20** **BEST-PRACTICE LEITSATZ 3**  
„LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG AUF ALLEN EBENEN VERMEIDEN“  
**Kirstin Köhler**, Region Bayreuth  
Lebensmittelabfälle vermeiden, Geld sparen und das Klima schützen

---

**13:20 – 13:40** **BEST-PRACTICE LEITSATZ 4**  
„REGIONALE UND BIOREGIONALE WERTSCHÖPFUNGSKETTEN STÄRKEN“  
**Dr. Patricia Schläger-Zirlik**, Verein EMN Europäische Metropolregion Nürnberg  
GeRTi – Kommunale Gemeinschaftsverpflegung  
Regionales und Bio-regionales auf die Tische

---

**13:40 – 14:00** **BEST-PRACTICE LEITSATZ 5**  
„ERNÄHRUNGSSYSTEME RESILIENT UND ZUKUNFTSFÄHIG GESTALTEN“  
**Prof. Ute Weisz**, Technische Universität München NewFoodSystems

---

**14:00 – 14:20** **BEST-PRACTICE LEITSATZ 6**  
„BAYERN GENIESSEN – SPEZIALITÄTEN, QUALITÄT UND HANDWERKSKUNST BEGLEITEN“  
**Miriam Dick**, Genussregion Niederbayern am ALE

---

**14:20 – 14:45** KAFFEPAUSE

---

**14:45 – 15:00** **UMSETZUNG DER ERNÄHRUNGSSTRATEGIE IN STÄDTISCHEN UND LÄNDLICHEN GEBIETEN**  
**Regina Wallner**, Moderation

---

**15:00 – 16:15** **PODIUM: URBANE UND LÄNDLICHE ERNÄHRUNGSSTRATEGIEN IN DER GEGENÜBERSTELLUNG – WAS KÖNNEN WIR VONEINANDER LERNEN? WIE KÖNNEN WIR UNS OPTIMAL ERGÄNZEN?**

Diskutanten:

Urbaner Raum:

**Günes Seyfarth**, Community Kitchen München  
**Dr. Christa Standecker**, Metropolregion Nürnberg

Ländlicher Raum:

**Andreas Brunner**, Landgenuss Bayerwald e.V.  
**Joshi Osswald**, freakstotable e.V.

---

**16:15 – 16:30** **VERABSCHIEDUNG**  
**Christine Röger**, Leiterin Kompetenzzentrum für Ernährung

---

**16:30** **ENDE**