

## KURZTAGUNG

am Freitag, den 20. November 2015

11 – 15 Uhr



Kultur & Essen

Weiterbildung  
Veranstaltungen  
Speisen & Getränke

## Mein Haus, mein Auto, mein Food

Wie wir mit Essen unsere Identität bestimmen.

### Programm

11:00 – 11:10 Uhr Begrüßung

#### 1. Teil: Statements

11:10 – 11:30 Uhr Dr. Daniel Kofahl, Ernährungs- und Konsumsoziologe

11:30 – 11:50 Uhr Billy Wagner, realisiert brutal lokale Küche im Nobelhart & Schmutzig

11:50 – 12:10 Uhr Hartmut Gahmann, Nestlé Zukunftsstudie

12:10 – 12:30 Uhr Pamela Dorsch, Slow Food Berlin

12:30 – 12:50 Uhr Linda Robens, Vegetarierbund Deutschland e.V.

12:50 – 13:30 Uhr Mittagssnack und Come together

#### 2. Teil: Diskussion

13:30 – 14:15 Uhr Podiumsdiskussion, Moderation Prof. Dr. Christoph Klotter

14:15 – 15:00 Uhr Diskussion mit Publikum

Ort: Diderot – Kultur und Essen, Raabestr. 1, 10405 Berlin

Diderot ist ein neu gegründetes Weiterbildungsinstitut und  
Veranstaltungsort rund um das Thema Essen.

Raabestraße 1 / Ecke Prenzlauer Allee 24  
10405 Berlin – Prenzlauer Berg  
030 . 419 561 71  
info@diderot-berlin.de  
www.diderot-berlin.de