

PROGRAMM

3. Symposium „Biodiversität – Förderung historischer Nutzpflanzen“

am Freitag, den 20. November 2015 am DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück (Aula)

Öffentliche Veranstaltung, freier Eintritt

Moderation: Dr. Bettina Orthmann

Projektleitung „Biodiversität – Förderung historischer Nutzpflanzen“

13.00 Uhr **Einlass**

13.30 Uhr **Begrüßung**

Julia Arndt

Fachgruppe Landwirtschaft und Umwelt, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
Rheinhessen-Nahe-Hunsrück in Bad-Kreuznach

Christof Wiesner

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten

Vorstellung des Projektes „Biodiversität – Förderung historischer Nutzpflanzen“

Dr. Bettina Orthmann, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum RNH

14.00 Uhr Verlieren wir die natürliche Vielfalt des Geschmacks? Das Beispiel Erdbeere.

Dr. Detlef Ulrich, Julius Kühn-Institut (JKI) - Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen
Institut für ökologische Chemie, Pflanzenanalytik und Vorratsschutz

14:30 Uhr Sensorik - was macht Geschmack aus?

Stephan Schöller, Schöller – Wein & Analytik Bodenheim

15:00 Uhr Das sensorisches Potential - vom Acker auf den Teller – erhalten und entfalten.

Jean-Philippe Aiguier, Biogastronomie in der Pfalz, Hofgut Ruppertsberg

15.30 Uhr **Kaffeepause**

Produktpräsentationen – Schnupperstunde – Gesprächsrunden

16:30 Uhr Entdeckung der eigenen Nase

Burghart Koch, Genusspflanzengärtnerei Alraune, Staudernheim

17:00 Uhr Wie lässt sich der Geschmack einer Landschaft festhalten?

Erfahrungen zum Umgang mit der Aromenvielfalt der Mittelrheinkirschen
Frank Böwingloh, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel

17.30 Uhr Abschlussdiskussion