

# SOMMER SCHULE

# 2022

27.08. – 03.09.2022  
IM BAUERNSCHLOSS  
KIRCHBERG/JAGST

# FUTURE OF FOOD

ZUKUNFTSFÄHIGE ERNÄHRUNGSSYSTEME



Veranstalter:



Akademie für  
ökologische Land-

Partner:



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL

# SOMMER SCHULE

# 2022

27.08. – 03.09.2022  
IM BAUERNSCHLOSS  
KIRCHBERG/JAGST

# FUTURE OF FOOD

## ZUKUNFTSFÄHIGE ERNÄHRUNGSSYSTEME



Veranstalter:



Akademie für  
ökologische Land-

Partner:



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL



AKADEMIE  
SCHLOSS KIRCHBERG



# SOMMER SCHULE

# 2022

27.08. – 03.09.2022  
IM BAUERNSCHLOSS  
KIRCHBERG/JAGST



**JETZT  
ERWERBEN**

# Sommerschule 2022

Future of Food

Zukunftsfähige Ernährungssysteme

27. August bis 3. September

Wie kann und muss ein zukunftsfähiges System der Erzeugung und des Konsums von Lebensmitteln aussehen? Die Sommerschule bietet Gelegenheit für junge Menschen, die die Zukunft unserer Ernährung mitgestalten wollen, sich intensiv mit dieser Frage auseinanderzusetzen.

Wir folgen den Lebensmitteln vom eigenen Teller bis zur landwirtschaftlichen Erzeugung. An jedem Tag der Sommerschule beschäftigen wir uns mit einer Stufe der Wertschöpfungskette und lernen durch Vorträge, vielseitige Exkursionen und intensive Diskussionen kennen, wie Lebensmittel heute erzeugt werden, welche Probleme das verursachen kann und wie alternativen Wege aussehen.

- Was wollen aufgeklärte VerbraucherInnen heute? Was sind aktuelle Ernährungstrends?
- Wie sehen bestehende und zukünftige Handels- und Vermarktungskonzepte aus?
- Welche Rolle spielt das Lebensmittel-Handwerk für eine zukunftsfähige Lebensmittelversorgung?
- Tierwohl und Fleischkonsum: Wie stellen wir uns eine ökologisch und ethisch tragfähige Landwirtschaft vor?

Diese und weitere Fragen wollen wir gemeinsam diskutieren und innovative Lösungsansätze für zukunftsfähige Systeme der Lebensmittelerzeugung und nachhaltigen Konsum erleben.





**BIS 14.08.  
BEWERBEN**

### **Wer kann mitmachen?**

- Alle kreativen Köpfe, die die Zukunft unserer Ernährung mitgestalten möchten
- Auszubildende und junge MitarbeiterInnen aus Unternehmen der Ernährungswirtschaft
- Lebensmittel-Handwerker:innen wie MetzgerInnen, KöchInnen und BäckerInnen sowie LebensmitteltechnologInnen
- Studierende aller Fachrichtungen mit Interesse an Land- und Ernährungswirtschaft
- Engagierte Bäuerinnen und Bauern (konventionell und ökologisch)

### **Was kostet die Sommerschule?**

Die Teilnahmegebühr für die Sommerschule ist gestaffelt und beinhaltet das Bildungsprogramm mit Exkursionen, Verpflegung und 7 Übernachtungen im Mehrbettzimmer im Biohotel Schloss Kirchberg. Deine An-/Abreise organisierst und bezahlst du selbst.

Für SelbstzahlerInnen liegt der Teilnehmendenbeitrag bei 490€.

Wenn dein Unternehmen dich anmeldet, liegt die Teilnahmegebühr bei 750€.

Studierende und Menschen mit (nachweislich) geringen finanziellen Möglichkeiten können sich auf ein Stipendium bewerben, mit dem sich der Eigenanteil der Teilnahmegebühr auf 190€ reduziert.

### **Wie kann ich mich bewerben?**

Auf unserer [Homepage](#) findest du das Bewerbungsformular. Dieses schickst du ausgefüllt an [akademie@hdbstiftung.com](mailto:akademie@hdbstiftung.com). Wir schicken dir anschließend eine Eingangsbestätigung. Verlängerter Bewerbungsschluss ist der 20. August 2022. Bitte beachte, dass bei der Stipendienvergabe die Reihenfolge des Bewerbungseingangs mit entscheidend ist.



**Ansprechpartnerin**

Miriam Kaiser

+49 (0)7954 9211880

akademie@hdb-stiftung.com

[www.akademie-schloss-kirchberg.de/sommerschule](http://www.akademie-schloss-kirchberg.de/sommerschule)



AKADEMIE  
SCHLOSS KIRCHBERG