

Für Fensterumschlag vorbereitet

Sektion Baden-Württemberg der  
Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.  
Dr. Peter Grimm  
Schurwaldstraße 37  
73614 Schorndorf

DGE-BaWü

Organisatorisches

**Teilnahmegebühr:**

25 Euro, zu entrichten im Tagungsbüro  
kostenfrei für Mitglieder bestimmter  
Organisationen

**Mittagessen:** Angebote der Firmen apetito und  
Gartenfrisch Jung, Mensa Hohenheim,  
Gaststätten in der Umgebung

**Eine Teilnahme ist nur mit Anmelde-  
bestätigung möglich, da die Teilnehmerzahl  
begrenzt ist!**

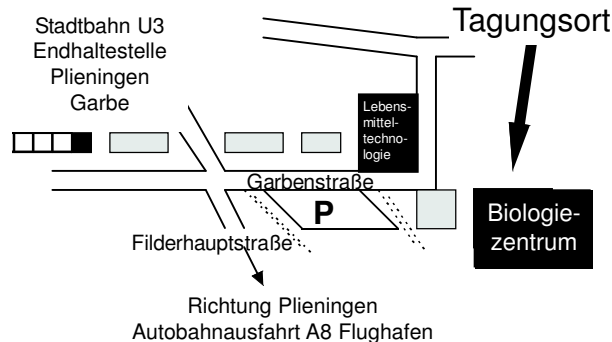
Die Anmeldebestätigung erhalten Sie ab  
15.3.2007.

Anmeldeschluss entfällt.

Informationen und Anmeldung bei  
DGE-BaWü e.V.  
Dr. Peter Grimm  
Schurwaldstraße 37 73614 Schorndorf  
Tel.: 07181/45862 Fax: 07181/45202  
mail: dge-bawue@essen-mit-genuss.de

**Öffentliche Verkehrsmittel:**

Vom Hauptbahnhof Stuttgart mit Stadtbahn U5 oder U6  
Richtung Möhringen/Vaihingen/Leinfelden, ab Möhringen-  
Bahnhof mit U3 bis Plieningen-Garbe  
genaue Auskunft (auch für PKW) unter:  
<http://www.uni-hohenheim.de/kompakt/lageplan.htm>



Sektion Baden-Württemberg  
der Deutschen Gesellschaft für  
Ernährung e.V. (DGE-BaWü)



Fortbildungen für Multiplikatoren im  
Ernährungsbereich

## 6. DGE-BaWü-Forum

# Kartoffel

29. März 2007  
an der Universität Hohenheim  
Biologiezentrum  
und Institute der Universität

Die Tagungsgebühr von Euro 25.- ist im Tagungsbüro zu  
entrichten. Gebührenfrei für Schüler und Studenten  
sowie für bestimmte Mitgliedsorganisationen der  
Sektion Baden-Württemberg - Info unter 07181/45862

**Bitte beachten:**

Sie erhalten eine Teilnahmebestätigung!

Unbedingt auf der Rückseite das Nachmittags-  
programm auswählen.

Ihre persönlichen Unterlagen erhalten Sie am  
29. März 2007 im Tagungsbüro.

Für das VDD-Fortbildungszertifikat für  
Diätassistent(inn)en wird die Veranstaltung  
mit 7 Punkten anerkannt.

Die Tagung ist für die Pflichtfortbildung der  
DGE-Zertifikatsinhaber anerkannt (6 Punkte).

9.00 **Eröffnung**  
 -Prof. Dr. Hans-Peter Liebig,  
 Rektor der Universität Hohenheim  
 -Vetreter des Ministeriums für Ernährung  
 und Ländlichen Raum  
 Baden-Württemberg  
 -Prof. Dr. Christiane Bode  
 Vorstandsvorsitzende der DGE-BaWü

9.30 **Markt und Konsumtrends bei  
 Kartoffeln**  
 Astrid Wilckens, ZMP GmbH, Bonn

10.15 Kaffeepause

10.45 **Kartoffel - die tolle Knolle**  
 Vielfalt, Merkmale, Anbau, Sorten,  
 Verarbeitungseignung  
 Franz-Josef Mayer, Landwirtschaftliches  
 Technologiezentrum (LTZ),  
 Außenstelle Donaueschingen

#### **Kartoffelverarbeitung - Vielfalt der Produkte und Prozesse**

Prof. Dr. Reinhold Carle, Lehrstuhl  
 Lebensmittel pflanzlicher Herkunft,  
 Universität Hohenheim

12.30 Mittagspause

13.30 **Kartoffel - was ist drin? was ist dran?**  
 Prof. Dr. Tilman Grune, FB Biofunktio-  
 nalität und Sicherheit der Lebensmittel  
 Universität Hohenheim

14.30 **Workshop (W) - Vortrag (V) -  
 Führung (F) - Diskussion (D)**

*Veranstaltungen A-C laufen 1mal 14.30 - ca. 17 Uhr.*

*Veranstaltungen D-K laufen um 14.30 Uhr und 15.45  
 Uhr, d.h. Besuch von 2 Veranstaltungen ist möglich*

**A Kartoffel im Museum - Historisches und Aktuelles  
 (V + F)**  
 Dr. Klaus Herrmann, Akad. Direktor u. Leiter des Deutschen  
 Landwirtschaftsmuseums, Hohenheim  
**B Von der Pflanzung bis zur Ernte:**  
 KnollenAnbauRetten - TechnikOderFäulnisForum -  
 ErregerLauernNachtshattengewächsen (V + W)  
 Bernhard Bundschuh, Hans-Jürgen Meißner,  
 Landwirtschaftliches TechnologieZentrum LTZ Augustenberg,  
 Außenstellen Stuttgart/Donaueschingen  
**C Cross, peppig, light -  
 Kartoffeln scheinchenweise (W)  
 Marketing bei Chips und Snacks**  
 Hanne Vedder, Heike Silber, Verbraucherzentrale BW

1mal

**D Kartoffelverkostung (W)** 2mal  
 Franz-Josef Mayer, LTZ, Außenstelle Donaueschingen

**E Die Kartoffel - Lernen an Stationen für Grundschule,  
 weiterführende Schulen, landwirtschaftl. Unterricht  
 (W)**

Dipl. oec. troph. Martina Ehrentreich, LEL, Schwäbisch  
 Gmünd

**F Die Kartoffel - Lernen an Stationen für Grundschule,  
 weiterführende Schulen, landwirtschaftl. Unterricht  
 (W)**

Silke Burgmaier, Dipl. oec. troph., LEL, Schwäbisch Gmünd

**G Neue Abenteuer mit Pommes Fritz und der  
 Kartoffelbande für Beratungskräfte und Lehrer für  
 Fachpraktischen Unterricht (W)**

Birgit Grohmann, Techn. Lehrerin und Beraterin (LtLB),  
 Ernährungszentrum Mittlerer Neckar, LRA Ludwigsburg

**H Kartoffeln - Frittieren - Acrylamid (V + D)**

Dr. Rüdiger Weißhaar, Chemisches und  
 Veterinäruntersuchungsamt (CVUA), Stuttgart

**I Kartoffelsalat mal anders (W) - praktische Herstellung  
 mit Verkostung**

cand. Dipl.-LM-Ing. Ulrich Gösele, ausgebildeter Koch,  
 Universität Hohenheim

**K Neue Kartoffelprodukte - wo geht's hin? (V+D)**  
 NN

## 6. DGE-BaWü-Forum KARTOFFEL 29. März 2007, Universität Hohenheim

Institution/Beruf/Schule etc.

Name/Vorname

Straße

PLZ / Ort

**Wichtig! Bitte treffen Sie unbedingt Ihre Wahl.  
 Wählen Sie 6 Veranstaltungen aus und geben Sie  
 Ihre Rangfolge mit Zahlen von 1 bis 6 an.**

**Bsp.: Sie wollen gerne in G, dann notieren Sie dort  
 eine 1. F wäre für Sie auch interessant, dann  
 schreiben Sie dort die 2...usw. bis 6.**

Wir werden dies bestmöglich berücksichtigen.

**A Kartoffel im Museum**

**B Kartoffelanbau**

**C Cross, peppig, light**

1mal

**D Kartoffelverkostung**

2mal

**E Lernen an Stationen**

**F Lernen an Stationen**

**G Neue Abenteuer mit Pommes Fritz und ..**

**H Kartoffeln - Frittieren - Acrylamid**

**I Kartoffelsalat mal anders**

**K Neue Kartoffelprodukte - wo geht's hin?**

**! D-M laufen 2mal, d.h. Besuch von 2 Themen möglich !**

### Rahmenprogramm im Foyer

Informationen / Ausstellungen / Kostproben / Medien rund um die Kartoffel