

Montag, 14.10.2024 09–18 Uhr

Pulsschlag – Bürgerhaus Dorstfeld
Vogelpothsweg 15, 44149 Dortmund

Einlass ab 8:30 Uhr



Saal

9:00 Begrüßung

9:15 VORTRAG (30)

Balázs Tarsoly, Branding Cuisine
Vollen Bissen voraus!

10:00 PANEL / DISKUSSION (45)

Wo essen wir in Zukunft?

11:00 VORTRAG (30)

Caroline Hobkinson, Food Art
& Anthropology
Eat with your Ears!

11:45 VORTRAG (15)

Nicole Klauß, Neue Trinkkultur
Das Dilemma der Nichttrinker in
unserer Gesellschaft

Küche

10:00 KÜCHENGESPRÄCH (30)

Katsu Lask, Fermentation Love
& **Olaf Schnelle**, Gärtnerei
Schnelles Grünzeug &
Dr. Michael Podvinec,
Wissenschaft und Kulinarik
Kochen mit Fermenten

11:00 WORKSHOP 11 Uhr (60)

Stefan Frank,
**-Restaurant etz
Eine kulinarische Reise der
Fermentation

13:00 WORKSHOP 13 Uhr (60)

Stefan Frank,
**-Restaurant etz
Eine kulinarische Reise der
Fermentation

14:15 **Milena Rethmann**, Grüner
Salon & **Bernd Gröning**, Nansen
Anekdoten aus Gastronomien an
herausfordernden Orten

15:00 KÜCHENGESPRÄCH (45)

Benjamin Rösch,
**-Restaurant Horváth
Emanzipierte Gemüseküche als
Zukunftsmodell der gehobenen
Gastronomie

16:00 VORTRAG (15)
Bea Schulz, Köchin
Stress & mentale Gesundheit in der
Gastronomie

Raum 1.OG

10:00 VORTRAG (15)
Jörg Lüling, Gärtnerei GrünFrau
Die Gärtnerei GrünFrau – soziale-
urbane Landwirtschaft in Hörde

10:30 VORTRAG (15)
Moritz Everding, SOCHILI
Social & Spicy: Der Impact von
SOCHILI

11:00 **Monika Černiauskaitė**,
UpCircold Kitchen & **Christian
Wolf**, Der BrauWolf
Von Bier zu Bites: Wie Upcycling die
Welt verändern kann

11:30 VORTRAG (15)
Rafael Dyll, CUNA Products
Mehrwegnutzung in der
Gastronomie – Stand 2024

MITTAGSPAUSE

12 – 13 Uhr

Catering: Labsal – Eisfahrad: Hitzefrei

13:00 PODCAST (60)

Völlerei & Leberschmerz
M. Lee Greene, **Carmen
Hillebrand**, **Thomas Knüwer**

Zukünfte der Landwirtschaft: Die
Völlerei & Leberschmerz Live-on-
tape Podcast Showv

14:15 VORTRAG (30)

Dr. Felix Hüttemann,
Universität Paderborn
Wenn Sensoren reinen Wein
einschenken

15:00 PANEL / DISKUSSION (45)

Was essen wir in Zukunft?

16:00 VORTRAG (30)

Florian Bailey,
**-Restaurant etz
Von klaren Werten zur
Experience – Design & Strategie
für das Restaurant etz**

16:45 PANEL / DISKUSSION (45)

Und was gibt es heute zum
Mittagessen?

17:30 Verabschiedung &
Nettes Ausklingen bis 18 Uhr

13:00 TASTING 13 Uhr (30)

Nicole Klauß, Neue Trinkkultur &
Anneli Käßmayr, Künstlerin
ERDE PILZ WALD

13:35 TASTING 13:35 Uhr (30)

Nicole Klauß, Neue Trinkkultur &
Anneli Käßmayr, Künstlerin
ERDE PILZ WALD

14:10 TASTING 14:10 Uhr (30)

Nicole Klauß, Neue Trinkkultur &
Anneli Käßmayr, Künstlerin
ERDE PILZ WALD

15:30 VORTRAG (15)
Timo Sievernich, odacova
Personalisierte Ernährung am
Arbeitsplatz

16:00 **Sarah Holzapfel**, Wifö/
DoZirkulär2030
Wie kann eine zirkuläre Ernährungs-
wende in Dortmund gelingen?