



Veranstaltungsprogramm ProWein 2015, Düsseldorf

Thema: Biodynamische Handwerkskunst

Tag	Uhrzeit	Thema	Stand
15.03.	10:30 – 11:00	<p>Demeter in Deutschland – Aktuelle Trends der Weinbranche Wie entwickelt sich der biologisch-dynamische Weinbau in Deutschland und welche Zeichen setzen Demeter-Winzer in der Deutschen Weinbranche. Referentin: Romana Echensperger</p> <p><i>Demeter in Germany – Current trends in the wine industry How does the biodynamic viticulture developed in Germany and which Committing Demeter winery in the German wine industry. Speaker: Romana E-chensperger</i></p>	13/D- 100
	12:30 – 13:00	<p>Biodynamisches Menü Was bedingt Qualität und Genuss von gutem Essen? Eine Diskussion mit Romana Echensperger (Sommelier) und Julian Wehmann (Gastronom) zum Handwerkszeug in Landwirtschaft, Gastronomie und Weinbau. Referenten: Romana Echensperger und Julian Wehmann</p> <p><i>Biodynamic Menu What causes quality and enjoyment of good food? A discussion with Romana Echensperger (sommelier) and Julian Wehmann (chef de cuisine) about craftsmanship in agriculture, food and wine production. Speakers: Romana Echensperger and Julian Wehmann</i></p>	13/D- 100
	14:00 - 14:30	<p>Nachhaltigkeit – Wem kann man noch vertrauen? Jeder muss täglich Kaufentscheidungen treffen und hat sich dabei in einer Vielzahl an Siegeln zurechtzufinden. Demeter-Standard und echte Koch-Handwerkskunst sind der Schlüssel zum Erfolg beim Kunden. Referent: Julian Wehmann (Landhaus Scherrer)</p> <p><i>Sustainability - Who can be trusted? Everyone must daily make purchasing decisions and has thereby navigate in a variety of brands. Demeter standard and real cooking craftsmanship are the key to success with customers. Speaker: Julian Wehmann (Landhaus Scherrer)</i></p>	13/D- 100
	15:00 – 15:30	<p>Die Bedeutung von regionalem Wein Weine mit regionaler Herkunft haben nicht nur geschmack-lich einen Reiz, sondern besitzen kulturell eine große Bedeutung. Billy Wagner zeigt anhand von 6 Weinen die Notwendigkeit von regionalem Wein. Referent: Billy Wagner</p> <p><i>The importance of local wine Wines with regional origin do not just taste a stimulus, but have culturally very important. Billy Wagner shows the need of local wine in a tasting of 6 wines. Speaker: Billy Wagner</i></p>	13/D- 100



Tag	Uhrzeit	Thema	Stand
16.03.	10:00 – 10:30	<p>Amphorenweine - Trend, Qualität, Hintergründe Amphorenweine / Orange Wines / Naturwein / ohne Schwefel ein heilloses Durcheinander an Begriffen. Anhand von sechs Weinen, die in Amphoren ausgebaut wurden bringt Billy Wagner Licht in das Dickicht. Referent: Billy Wagner</p> <p><i>Amphora wine (Trend, Quality, Background) Amphora Wine / Orange Wines / Natural Wine / without sulphur - a huge mess of terms. By using the example of six amphora-developed wines, Billy Wagner sheds light on the darkness. Speaker: Billy Wagner.</i></p>	13/D-100
	11:00 – 11:30	<p>Nachhaltigkeit – Wem kann man noch vertrauen? Jeder muss täglich Kaufentscheidungen treffen und hat sich dabei in einer Vielzahl an Siegeln zurechtzufinden. Demeter-Standard und echte Koch-Handwerkskunst sind der Schlüssel zum Erfolg beim Kunden. Referent: Julian Wehmann (Landhaus Scherrer)</p> <p><i>Sustainability - Who can be trusted? Everyone must daily make purchasing decisions and has thereby navigate in a variety of brands. Demeter standard and real cooking craftsmanship are the key to success with customers. Speaker: Julian Wehmann (Landhaus Scherrer)</i></p>	13/D-100
	13:00 – 13:30	<p>Biodynamisches Menü Was bedingt Qualität und Genuss von gutem Essen? Eine Diskussion mit Romana Echensperger (Sommelier) und Julian Wehmann (Gastronom) zum Handwerkszeug in Landwirtschaft, Gastronomie und Weinbau. Referenten: Romana Echensperger und Julian Wehmann</p> <p><i>Biodynamic Menu What causes quality and enjoyment of good food? A discussion with Romana Echensperger (sommelier) and Julian Wehmann (chef de cuisine) about craftsmanship in agriculture, food and wine production. Speakers: Romana Echensperger and Julian Wehmann</i></p>	13/D100
	14:00 – 14:30	<p>Diskurs: Warum Demeter-Wein nicht vegan sein kann Viele Demeter-Weine entsprechen dem Vegan-Standard. Doch was steht hinter der Idee des ökologischen Weinbaus. Eine Einführung in die Biodynamische Wirtschaftsweise mit Verkostung von Demeter-Weinen. Referentin: Romana Echensperger</p> <p><i>Discussion: Why Demeter wine can't be vegan Many Demeter wines match the Vegan standard. But what is behind the idea of organic viticulture. An Introduction to Biodynamic method with tasting by Demeter wines. Speaker: Romana Echensperger</i></p>	13/D-100
	15:30 – 16:00	<p>Demeter-Wurst & Wein Wie Qualität entsteht und woran man handwerkliche von industrieller Produktion unterscheiden kann wird in der spannenden Kombination aus Demeter-Wurst und Wein deutlich. Referent: Götz Drewitz</p> <p><i>Demeter-Sausage & Wine How quality is developed and how craftsmanship can be distinguished from industrial production – that is impressively demonstrated by the exciting combination of Demeter-sausage and wine. Speaker: Götz Drewitz.</i></p>	13/D-100



Tag	Uhrzeit	Thema	Stand
17.03.	10:00 – 10:30	<p>Demeter-Wurst & Wein Wie Qualität entsteht und woran man handwerkliche von industrieller Produktion unterscheiden kann wird in der spannenden Kombination aus Demeter-Wurst und Wein deutlich. Referent: Götz Drewitz</p> <p><i>Demeter-Sausage & Wine How quality is developed and how craftsmanship can be distinguished from industrial production – that is impressively demonstrated by the exciting combination of Demeter-sausage and wine. Speaker: Götz Drewitz.</i></p>	13/D-100
	11:00 – 11:30	<p>Nachhaltigkeit – Wem kann man noch vertrauen? Jeder muss täglich Kaufentscheidungen treffen und hat sich dabei in einer Vielzahl an Siegeln zurechtzufinden. Demeter-Standard und echte Koch-Handwerkskunst sind der Schlüssel zum Erfolg beim Kunden. Referent: Julian Wehmann (Landhaus Scherrer)</p> <p><i>Sustainability - Who can be trusted? Everyone must daily make purchasing decisions and has thereby navigate in a variety of brands. Demeter standard and real cooking craftsmanship are the key to success with customers. Speaker: Julian Wehmann (Landhaus Scherrer)</i></p>	13/D-100
	12:30 – 13:00	<p>Biodynamisches Menü Was bedingt Qualität und Genuss von gutem Essen? Eine Diskussion mit Romana Echensperger (Sommelier) und Julian Wehmann (Gastronom) zum Handwerkszeug in Landwirtschaft, Gastronomie und Weinbau. Referenten: Romana Echensperger und Julian Wehmann</p> <p><i>Biodynamic Menu What causes quality and enjoyment of good food? A discussion with Romana Echensperger (sommelier) and Julian Wehmann (chef de cuisine) about craftsmanship in agriculture, food and wine production. Speakers: Romana Echensperger and Julian Wehmann</i></p>	13/D-100
	14:00 – 14:30	<p>Biodynamischer Weinbau unter widrigen Umständen – Und es geht doch! Als die Pioniere des Bioanbaus begonnen haben umzustellen, wurden sie mit Zweifeln überschüttet. Und es geht doch! Wir diskutieren über die Herausforderungen und Chancen des biologisch-dynamischen Anbaus. Referentin: Romana Echensperger</p> <p><i>Biodynamic viticulture under adverse circumstances - and it works! As the pioneers of the organic cultivation have begun to switch, they were overwhelmed with doubt. It can be done! We discuss the challenges and opportunities of biodynamic farming. Speaker: Romana Echensperger</i></p>	13/D-100