

VERANSTALTUNGSLEITUNG

Dr. Hendrik Meyer-Magister, Pfarrer, Stellvertretender Direktor und Studienleiter für Gesundheit, Künstliche Intelligenz und Spiritual Care
Dr. Karin Bergmann, Ökotrophologin; Vorstandsmitglied des Freundeskreises der Evangelischen Akademie Tutzing e.V., Fürstenfeldbruck
Brigitte Grande M.A., Vorsitzende des Freundeskreises der Evangelischen Akademie Tutzing e.V.

BETEILIGTE

Mawuli Assimadi, Student der Theologie; derzeit Universität Marburg, Tsévié (Togo)
Dr. Karin Bergmann, Ökotrophologin; Gründerin und Geschäftsinhaberin von Dr. Bergmann Food Relations® sowie Mitglied im Wissenschaftlichen Beirat des Deutschen Brotinstitutes an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, Fürstenfeldbruck
Prof. Dr. Christine Brombach, Dozentin am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation sowie Mitarbeiterin in der Forschungsgruppe für Lebensmittel-Sensorik an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), Wädenswil
Roland Hacker, Diakon; Leiter der Fachstelle Kirche und Handwerk beim kirchlichen Dienst in der Arbeitswelt, Nürnberg
Dirk Hauschild, Bäckermeister; Geschäftsführer und Inhaber der Fritz Mühlenbäckerei GmbH, Aying
Elisabeth Höck, Bäckerin und Ortsbäuerin; Landfrau des Bayerischen Bauernverbands, Bichlbaur-Hof, Riegsee
Florian Kruhme, Sozialpädagoge; Fachreferent in der bayerischen Landesstelle Brot für die Welt und Diakonie Katastrophenhilfe im Diakonischen Werk Bayern e.V., verantwortlich für die Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit von Brot für die Welt und u.a. Ansprechperson für die Aktionen „5000 Brote“ und „Gemeinde: fair und nachhaltig“; Nürnberg
Dr. Josef Rampl, Geschäftsführer des Bayerischen Müllerbundes e.V., München
Christoph Schleuter, Bäckermeister; Geschäftsführer der „Grimm backt märchenhaft“-Bäckereien sowie geprüfter Brotsommelier, Sittensen bei Hamburg
Heinrich Traublinger jun., Geschäftsführender Gesellschafter der Bäckerei/Konditorei Traublinger GmbH; Obermeister der Bäckerinnung München
Michael Wippler, Bäckermeister mit Familienbetrieb in vierter Generation; Ehrenpräsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, Dresden

LESUNG

Barbara Greese, ausgebildete Rezitatorin und Rhetoriktrainerin, München
www.barbaragreese.de

MUSIK

Lukas Häfner, Gitarrist; Träger des Kurt Maas Jazz Award, München
www.lukashaefner.de
Lea Reichel, Sängerin; Mitglied des Bundesjazzorchesters und Stipendiatin des Yehudi Menuhin LMN Frankfurt e.V.s, München, www.leareichel.de

KOOPERATIONSPARTNER



FREUNDKREIS
EVANGELISCHE AKADEMIE
TUTZING E.V.

Evangelische Akademie Tutzing / Schlossstraße 2+4 / 82327 Tutzing
www.ev-akademie-tutzing.de / www.schloss-tutzing.de



facebook.com/EATutzing / x.com/eatutzing / instagram.com/eatutzing
youtube.com/EATutzing

ORGANISATION & INFORMATION

Anja Böhm, E-Mail: boehm@ev-akademie-tutzing.de; Tel. 08158 251-125.
Ihre Anfragen zu der Veranstaltung erreichen uns in der Zeit von Montag bis Freitag von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr.

Anmeldung

Ihre Anmeldung erbitten wir über das Online-Formular auf unserer Homepage (s. auch QR-Code). Sie wird von uns bestätigt, ist verbindlich und Voraussetzung für die Teilnahme. **Anmeldeschluss ist der 25. April 2025.**

Abmeldung

Sollten Sie an der Teilnahme verhindert sein, bitten wir bis spätestens **25. April 2025** um entsprechende schriftliche Benachrichtigung. Unsere Stornobedingungen entnehmen Sie unserer Homepage.

Preise pro Person für die gesamte Veranstaltungsdauer (in Euro):

Vortragsgebühr	75.–
bei Mitgliedschaft im Freundeskreis	70.–
(zzgl. Kaffee/Tee/Kuchen auch bei Teilnahme ohne Verpflegung)	

Vollpension	
– im Einzelzimmer	203.–
– im Zweibettzimmer	159.–
– im Zweibettzimmer als EZ	227.–
Kurzzeitzuschlag für eine Übernachtung	10.–
Verpflegung (ohne Übernachtung/Frühstück)	66.–



Wir bitten um Begleichung bei Anreise durch Barzahlung oder EC-Karte. Bestellte und nicht in Anspruch genommene Einzelleistungen können nicht rückvergütet werden.

Die Tagung wird zu einem erheblichen Teil aus Kirchensteuermitteln finanziert.

Stipendien

Der Freundeskreis der Evangelischen Akademie Tutzing fördert junge Menschen mit wenig Geld durch Bildungsstipendien, die eine kostenlose Teilnahme ermöglichen. Bei Interesse melden Sie sich bitte bei der zuständigen Studienleitung.

Preisnachlass

Auszubildende, Schüler:innen, Student:innen (bis zum 30. Lebensjahr) und Arbeitsuchende erhalten **eine Ermäßigung von 50 Prozent**. Journalist:innen wird der Teilnahmebeitrag erlassen, wenn ein aktueller Presseausweis einer ausstellungsberechtigten Organisation zusammen mit dem Auftrag zur Berichterstattung vorliegt. Eine Kopie Ihres Ausweises schicken Sie uns bitte mit Ihrer Anmeldung zu.

Verpflegung

Gerne bietet Ihnen unsere Küche gegen 10.– € Aufpreis pro Person & Veranstaltung bei veganer Ernährung, Unverträglichkeiten oder Allergien ein darauf abgestimmtes Essen an. Bitte teilen Sie uns dies verbindlich mit Ihrer Anmeldung mit.

Weitere Informationen zu Schlosseuro / Datenschutz / AGB / E-Mobilität und umweltfreundlicher Anreise finden Sie unter dem Titel der Tagung auf unserer Homepage: www.ev-akademie-tutzing.de (s. auch QR-Code)

Veranstaltungsnummer: 0482025
Bildnachweis: Bäko-Zentrale eG

Programmänderungen vorbehalten.

Stand 17.03.25



EVANGELISCHE AKADEMIE
TUTZING

Unser täglich Brot

Auf der Suche nach dem Brot von morgen

02. bis 04. Mai 2025

In Kooperation mit dem Freundeskreis der Evangelischen Akademie Tutzing und der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks

BROT UND SALZ, GOTT ERHALT'S!

Spruchwort

Brot und Salz dürfen in keinem Haus fehlen. Deshalb schenkt man beides Menschen, die neu in ein Haus oder eine Wohnung ziehen. Mit Brot und Salz wünscht man Glück, Wohlergehen und Segen für das neue Leben am neuen Ort: Gott erhalt's!

Brot ist Grundnahrungsmittel und bedeutet noch so viel mehr: Es ist Leidenschaft und Profession, Kulturgut und Spekulationsobjekt, Hamsteware in der Pandemie und Zahlungsmittel in der Inflation, es ist religiöses Symbol und kann selbst zur Glaubenssache werden.

Gerade den Deutschen sagt man eine besondere Leidenschaft für „ihr“ Brot nach. Die deutsche Brotkultur ist seit 2014 immaterielles Kulturerbe der Unesco. Am 5. Mai begeht der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks daher den Tag des Deutschen Brotes. Ein Haushalt in Deutschland kauft gut 40 Kilogramm Brot im Jahr. Bei aller Vielfalt des modernen Speiseplans ist Brot immer noch Grundnahrungsmittel. Die Bandbreite reicht vom industriell produzierten Toastbrot bis zum Biobrot aus alten Getreidesorten, das nach traditionellem Rezept in der eigenen Backstube geknetet und gebacken wird. So hat jeder und jede wohl eine ganz eigene Beziehung zum Brot. Bezahlbar soll es sein, zugleich aber auch nahr- und schmackhaft und gesundheitsfördernd – idealerweise noch naturschonend produziert und mit Liebe gemacht. Wie geht das alles zusammen?

„Es gibt für jeden ein gutes Brot“, sagen die, die sich beruflich mit Brot befassen. Wir wollen sie zu Wort kommen lassen: die, die sich mit Ernährung auskennen, die, die mahlen, die, die backen, und auch die, die das Brot schließlich essen. Wir selbst wollen Teig mit eigenen Händen kneten und mit einem Sommelier ungewohnte Geschmäcker verkosten. In Texten und Liedern machen wir uns auf die Suche nach Brot und was den Menschen sonst noch leben lässt. So soll uns das Kulturgut Brot für ein Wochenende an Leib, Seele und Geist nähren. Was hat Brot mit unserem Leben, mit Dankbarkeit, auch mit dem christlichen Glauben und mit weltweiter Gerechtigkeit zu tun?

Am Brot und unserer Brotkultur hängt so viel mehr als allein die Frage, ob und wie wir satt werden. Zeig mir was du isst, und ich sag dir, wer du bist! Was werden wir in Zukunft essen? Wie werden wir in Zukunft backen?

Wir freuen uns, dass Sie bei unserer Tagung dabei sind!

Dr. Hendrik Meyer-Magister

Studienleiter der Evangelischen Akademie Tutzing

Dr. Karin Bergmann

Ökotrophologin, Vorstandsmitglied des Freundeskreises der Evangelischen Akademie Tutzing e.V., Fürstenfeldbruck

Brigitte Grande M.A.

Vorsitzende des Freundeskreises der Evangelischen Akademie Tutzing e.V., Tutzing

PROGRAMM

Freitag, 2. Mai 2025

10.00 Uhr **Backen wie die Profis!**
Den Umgang mit Sauerteig, Hefe & Co selbst erproben unter Anleitung von Bäckermeisterinnen und Bäckermeistern in der

**Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks
Josef-Schöfer-Straße 1 | 82166 Gräfelfing**

ab 15.30 Uhr Anreise zur Evangelischen Akademie Tutzing

16.00 Uhr *Mitgliederversammlung des Freundeskreises der Evangelischen Akademie Tutzing e.V.*

18.00 Uhr Beginn der Tagung mit dem Abendessen

19.00 Uhr **Begrüßung**
Dr. Hendrik Meyer-Magister
Brigitte Grande

19.30 Uhr **Keiner bäckt sein Brot allein**
Von der Dresdner Bäckerei Wippler in die Organisationen des Deutschen Bäckerhandwerks
Michael Wippler

20.30 Uhr Begegnungen und Gespräche in den Salons

Samstag, 3. Mai 2025

07.45 Uhr Morgenandacht in der Schlosskapelle
Dr. Hendrik Meyer-Magister

08.00 Uhr Frühstück

09.00 Uhr **Brot des Lebens**
Brot und Biografie
Prof. Dr. Christine Brombach

10.15 Uhr Kaffeepause

10.45 Uhr **Brot. Bio – logisch?**
Einblicke in die Backstube eines mittelständischen Bäckerbetriebs
Dirk Hauschild

11.30 Uhr **Welche Zukunft hat das Backen?**
Diskussion mit Publikumsbeteiligung
Elisabeth Höck | Dr. Josef Rampl |
Heinrich Traublinger
sowie eine Person aus dem Publikum

12.30 Uhr Mittagessen

14.00 Uhr **Nachhaltigkeit zum Essen**
Getreide und Brot im Spiegel von Gesundheit und Umwelt
Dr. Karin Bergmann

15.00 Uhr Kaffeepause

15.30 Uhr **Brot und Dankbarkeit**
Prof. Dr. Christine Brombach
Dr. Karin Bergmann

16.00 Uhr *Begrüßung zum Sommerfest des Freundeskreises der Evangelischen Akademie Tutzing e.V.*

16.30 Uhr **Brot und Bier**
professionelle Brotverkostung mit Sommelier
Christoph Schleuter

18.00 Uhr Buffet im Foyer

19.00 Uhr **Der Mensch lebt nicht vom Brot allein**
Poesie und Musik
Barbara Greese
Lea Reichel & Lukas Häfner

20.30 Uhr Begegnungen und Gespräche in den Salons

Sonntag, 4. Mai 2025

08.00 Uhr Frühstück

09.15 Uhr **Unser täglich Brot gib uns heute**
Abendmahlgottesdienst in der Schlosskapelle
Dr. Hendrik Meyer-Magister
Roland Hacker

10.15 Uhr Pause

10.30 Uhr **Brot für die Welt: Wandel säen**
Ernährungsgerechtigkeit weltweit
Florian Kruhme
Mawuli Assimadi

12.15 Uhr **Verabschiedung**
Dr. Hendrik Meyer-Magister
Dr. Karin Bergmann

12.30 Uhr Ende der Tagung mit dem Mittagessen