

Willkommen zum

The 13th European Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Meeting 2023

Grangeneuve, Schweiz

11. – 13. Oktober 2023

<https://meeting2023.face-network.eu/>

oder <https://www.rohcruraw.ch/>

Gastgeber: Kompetenzzentrum für Rohmilchprodukte



- Unser Programm (Version vom 14. Juni 2023) -

Mittwoch, 11. Oktober 2023	
🕒 08:30 – 17:00	Wahlweise Besichtigung von Käsereien und Bauernhöfen (1 Käserei und 2 Bauernhöfe pro Besichtigung)
🕒 18:00 – 19:30	Gemeinsamer Apéro
🕒 19:30 – 22:00	Gemeinsames Abendessen mit Vertretern der Schweizerischen Milchwirtschaft. Wenn möglich, wird auch Bundesrat Guy Parmelin dabei sein.

Donnerstag, 12. Oktober 2023	
🕒 08:30 – 12:00	Auswahl an Workshops und Präsentationen sowie eine Führung durch die Liebefeld Kulturen AG
🕒 12:00 – 13:30	Mittagessen Möglichkeit zum Besuch der Posterausstellung und der Informationsstände
🕒 12:00 – 13:30	FACE Generalversammlung
🕒 13:30 – 18:00	FACE Konferenz
🕒 13:30 – 14:45	Eröffnung (<i>Vorsitz: Marie-Therese Fröhlich-Wyder, Leiterin des wissenschaftlichen Programmkomitees</i>) Grussworte <ul style="list-style-type: none">- Christian Hofer, Direktor Bundesamt für Landwirtschaft- Didier Castella, Staatsrat Kanton Freiburg- Kerstin Jürss, Präsidentin des FACE-Netzwerkes- Hans Aschwanden, Präsident Fromarte- Daniela Weber, Käserin und Geschäftsführerin Einführung in das Konferenzprogramm
🕒 14:45 – 15:15	Kaffeepause Möglichkeit zum Besuch der Posterausstellung und der Informationsstände
🕒 15:15 – 16:25	Schwerpunkt 1 "Qualität & Sicherheit" (<i>Vorsitz: Eva Reinhard, Leiterin Agroscope</i>) <ul style="list-style-type: none">- Präsentation von Catherine Donnelly, Universität von Vermont, Professor Emeritus (USA): "Beendigung des Krieges gegen handwerklich hergestellten Käse"- Präsentation von Hans-Peter Bachmann, Agroscope (Schweiz): "Sicherheit und Qualität von Rohmilchkäse: Zwei Seiten der gleichen Medaille"
🕒 16:25 – 16:40	3 Kurzvorträge von Postern (<i>Vorsitz: Hans-Peter Bachmann, wissenschaftliches Programmkomitee und lokales Organisationskomitee</i>)
🕒 16:40 – 17:10	Podiumsdiskussion "Aktuelle und zukünftige Herausforderungen für Rohmilchprodukte" (<i>Moderation: Monika Lüscher Bertocco, lokales Organisationskomitee</i>)

Donnerstag, 12. Oktober 2023, Fortsetzung	
🕒 16:40 – 17:10	Pause Möglichkeit zum Besuch der Posterausstellung und der Informationsstände
🕒 18:00 – 21:00	Europäisches Käsebuffet
Freitag, 13. Oktober 2023	
🕒 09:30 – 16:30	FACE Konferenz, Fortsetzung
🕒 09:30 – 10:40	Schwerpunkt 2 "Nachhaltigkeit" (<i>Vorsitz: TBD, Leiter Strategischer Forschungsbereich von Agroscope</i>) <ul style="list-style-type: none"> - Präsentation von Urs Niggli, agroecology.science (Schweiz): "Die Rolle einer nachhaltigen Grünlandbewirtschaftung für die Ernährungssicherheit und die Erhaltung der natürlichen Ressourcen" - Präsentation von Elisabeth Eugster, Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL, Zollikofen (Schweiz): "Leitfaden für Nachhaltigkeit in handwerklichen Käsereien in der Schweiz"
🕒 10:40 – 11:10	Kaffeepause Möglichkeit zum Besuch der Posterausstellung und der Informationsstände
🕒 11:10 – 12:20	Schwerpunkt 3 "Wirkungen auf die Gesundheit" (<i>Vorsitz: Fabian Wahl, Leiter Strategischer Forschungsbereich von Agroscope</i>) <ul style="list-style-type: none"> - Präsentation von Franziska Roth-Walter, Universität Wien (Österreich): "Mikronährstofftransport zu Immunzellen durch Molkenproteine: Ein fehlendes Glied in der Kette für Gesundheit und Immunresilienz" - Präsentation von Betty van Esch, Utrecht University (Niederlande): "Die schützende Wirkung von Rohmilch und Rohmilchkefir auf die Entwicklung einer allergischen Erkrankung"
🕒 12:20 – 14:00	Mittagessen Möglichkeit zum Besuch der Posterausstellung und der Informationsstände
🕒 14:00 – 15:10	Schwerpunkt 4 "Mikrobielle Biodiversität" (<i>Vorsitz: Corinne Jud, Leiterin Kompetenzbereich von Agroscope</i>) <ul style="list-style-type: none"> - Präsentation von Céline Delbès, INRAe Aurillac (Frankreich): "Übertragung von Mikroorganismen über die gesamte Nahrungskette: vom Grünland bis zum Käse unter Verwendung systemischer und multidisziplinärer Ansätze" - Präsentation von Elena Bancalari, Universität Parma (Italien): "Die Bedeutung von Milchsäurebakterien aus Rohmilch für die Käseherstellung: ein neuer Ansatz für ihren Nachweis"
🕒 15:10 – 15:40	Kaffeepause Möglichkeit zum Besuch der Posterausstellung und der Informationsstände
🕒 15:40 – 16:10	Podiumsdiskussion "Schlussfolgerungen aus der Konferenz" (<i>Moderation: Stefan Truttmann, lokales Organisationskomitee</i>)
🕒 16:10 – 16:20	Abschluss (<i>Vorsitz: Hans-Peter Bachmann, wissenschaftliches Programmkomitee und lokales Organisationskomitee</i>) <ul style="list-style-type: none"> - Poster Prämierung - Danksagung und Ausblick für 2024
🕒 16:20 – 18:00	Apéro riche - Ein Glas der Freundschaft zum Abschluss