

Thesenpapier für HRH Prince Charles of Wales

Langenburg Forum 2013



Das Langenburg Forum 2013 „Towards sustainable regional food systems“ wurde veranstaltet von Philipp Fürst zu Hohenlohe-Langenburg und Joschka Fischer & Company. Im Mittelpunkt des Forums stehen die Entwicklung von nachhaltigen regionalen Agrar- und Nahrungsmittelsystemen sowie die verstärkte Förderung regionaler Lebensmittel und vielfältiger regionaler Landwirtschaft. Das Forum wird unterstützt durch die von HRH Prince Charles of Wales ins Leben gerufene ISU und durch Alexander Müller, Assistant Director-General for Natural Resources, Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Eines der Hauptziele des Forums ist es, Partnerschaften zwischen Lebensmittelherstellern, politischen Entscheidern und führenden Unternehmen der Lebensmittelbranche zu etablieren. Im Rahmen des Langenburg Forums 2013 wohnte HRH Prince Charles of Wales einer Diskussion zu den Möglichkeiten zur Verbesserung von lokalen Lebensmittelsystemen bei. Die ISU hat sich zur Aufgabe gemacht, einen Konsens über große ökologische Herausforderungen zu schaffen und beschäftigt sich schwerpunktmäßig mit zuverlässigen Versorgungsketten und nachhaltiger Landwirtschaft.

Im Anschluss an die Konferenz über Ökolandbau und regionale Lebensmittel war der Prince of Wales Gast auf Schloss Langenburg. „Koch des Jahrhunderts“ Eckart Witzigmann zeichnete für das Ehrendinner für Prince Charles verantwortlich und wurde hierbei von einem Team mehrerer Sterneköche und Küchenchefs unterstützt, u.a. Boris Benecke



CWS 2013

(Schlosshotel Friedrichsruhe, Öhringen), Karl Ederer (Ederer, München) Jürgen Hanser (Weingut Heitlinger, Tiefenbach), Ralph Knebel (Erbprinz, Etlingen), Matthias Mack (Landhaus Hohenlohe, Rot am See), Kurt Raß (BMW Casino, München) und Hubert Retzbach (Jagstmühle, Mulfingen), sowie von 16 DHBW-Foodmanagement-Studenten.

Organisiert und konzipiert wurde die Veranstaltung von Otto Geisel.

Schloss Langenburg, 27. Mai 2013



*Ehrendinner für HRH Prince Charles
anlässlich des Langenburg Forums
am 27. Mai 2013*

*Geräucherter Saibling
mit Grünspargel und Wildkräutersalat

*Sülze vom Reh
aus Langenburger Jagd

*Duo vom Boeuf de Hohenlohe
mit Filderkraut und Schupfnudeln

*Erdbeeren und Rhabarber
mit Grießknödel und Waldmeistereis*

*Zubereitet von den Küchenchefs
Karl Ederer, Kurt Raß,
Boris Benecke, Hubert Retzbach,
Ralph Knebel, Matthias Mack & Jürgen Hanser
unter der Leitung von Eckart Witzigmann*

*2009 Durbacher Schloßberg Riesling
„Carl Friedrich“
Schloss Staufenberg, Ortenau*

*2009 Lemberger „Corvus“
Burg Ravensburg, Kraichgau*

*Serviert von Jürgen Wegmann,
Jochen Benz, Michel Brood & Hans Clement
Konzipiert von Otto Geisel mit der Unterstützung
in Küche & Service von
16 DHBW-Foodmanagement-Studenten*

CWS 2013