

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 Rohmilchprodukte**



**- Unser Programm (definitive Version) -**

<b>Mittwoch, 11. Oktober 2023</b>	
🕒 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.
<b>Donnerstag, 12. Oktober 2023</b>	
🕒 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	<b>FACE Konferenz</b>
🕒 13:30 – 14:45	Eröffnung ( <i>Vorsitz: Marie-Therese Fröhlich-Wyder, Leiterin des wissenschaftlichen Programmkomitees</i> ) Grussworte <ul style="list-style-type: none"><li>- Eva Reinhard, Leiterin Agroscope</li><li>- Pascal Toffel, Direktor Grangeneuve</li><li>- Kerstin Jürss, Präsidentin des FACE-Netzwerkes</li><li>- Jacques Gygax, Direktor Fromarte</li><li>- Daniela Weber, Käsermeisterin und Geschäftsführerin</li></ul> 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: Remo Schmidt, Forschungsgruppenleiter Agroscope</i> ) <ul style="list-style-type: none"><li>- Präsentation von Catherine Donnelly, Universität von Vermont, Professor Emeritus (USA): "Beendigung des Krieges gegen handwerklich hergestellten Käse"</li><li>- Präsentation von Hans-Peter Bachmann, Agroscope (Schweiz): "Sicherheit und Qualität von Rohmilchkäse: Zwei Seiten der gleichen Medaille"</li></ul>
🕒 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> )

<b>Donnerstag, 12. Oktober 2023, Fortsetzung</b>	
🕒 17:10 – 18:00	Pause Möglichkeit zum Besuch der Posterausstellung und der Informationsstände
🕒 18:00 – 21:00	Europäisches Käsebuffet
<b>Freitag, 13. Oktober 2023</b>	
🕒 09:30 – 16:30	<b>FACE Konferenz, Fortsetzung</b>
🕒 09:30 – 10:40	Schwerpunkt 2 "Nachhaltigkeit" ( <i>Vorsitz: Anina Gilgen, Leiterin des Agrarumweltmonitorings von Agroscope</i> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Präsentation von Urs Niggli, agroecology.science (Schweiz): "Die Rolle einer nachhaltigen Grünlandbewirtschaftung für die Ernährungssicherheit und die Erhaltung der natürlichen Ressourcen"</li> <li>- Präsentation von Elisabeth Eugster, Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL, Zollikofen (Schweiz): "Leitfaden für Nachhaltigkeit in handwerklichen Käsereien in der Schweiz"</li> </ul>
🕒 10:40 – 11:10	Kaffeepause Möglichkeit zum Besuch der Posterausstellung und der Informationsstände
🕒 11:10 – 11:20	Eine Reverenz an unsere Tradition
🕒 11:20 – 12:30	Schwerpunkt 3 "Wirkungen auf die Gesundheit" ( <i>Vorsitz: Fabian Wahl, Leiter Strategischer Forschungsbereich von Agroscope</i> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Präsentation von Franziska Roth-Walter, Universität Wien (Österreich): "Mikronährstofftransport zu Immunzellen durch Molkenproteine: Ein fehlendes Glied in der Kette für Gesundheit und Immunresilienz"</li> <li>- Präsentation von Betty van Esch, Utrecht University (Niederlande): "Die schützende Wirkung von Rohmilch und Rohmilchkefir auf die Entwicklung einer allergischen Erkrankung"</li> </ul>
🕒 12:30 – 13:50	Mittagessen Möglichkeit zum Besuch der Posterausstellung und der Informationsstände
🕒 13:50 – 14:00	Gruppenfoto
🕒 14:00 – 15:10	Schwerpunkt 4 "Mikrobielle Biodiversität" ( <i>Vorsitz: Corinne Jud, Leiterin Kompetenzbereich von Agroscope</i> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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"</li> <li>- Präsentation von Elena Bancalari, Universität Parma (Italien): "Die Bedeutung von Milchsäurebakterien aus Rohmilch für die Käseherstellung: ein neuer Ansatz für ihren Nachweis"</li> </ul>
🕒 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 mit Poster Prämierung, Danksagung und Ausblick für 2024
🕒 16:20 – 18:00	Apéro riche - Ein Glas der Freundschaft zum Abschluss