



LANDHAUS
Schulze-Hamann

Pflanzliche Genussküche

20. August '26 Segeberger Str. 32
23813 Blunk

18 Uhr Flying Buffet · Fachimpulse

Landwirtschaft, Gastronomie und
die Kunst, Menschen mitzunehmen



Die Welt verändert sich dynamisch – mit vielen neuen Herausforderungen und Chancen. **Dies berührt die Grundlagen unseres täglichen Essens.** Die Zukunft wird immer pflanzlicher. Gemeinsam wollen wir an diesem Sommerabend in den Blick nehmen, was für anregende Genuss-erlebnisse uns pflanzliche, ökologisch und bäuerlich erzeugte Lebensmittel aus der Region bieten und wie wir damit **zu einer gesunden Zukunft in friedvoller Fülle beitragen können!**

Wir laden ein **zu einer kulinarischen Entdeckungsreise** “from field to fork”. Freuen Sie sich auf Flying Buffet, inspirierende Gespräche und kurzweilige Impulse aus Landwirtschaft, Gastronomie und Markenkommunikation.

Ein Abend für alle, die ...

- **guten Geschmack lieben**
- **wissen wollen, wie Ernährung Zukunft verändert**
- **neue Perspektiven auf Landwirtschaft und Gastronomie entdecken möchten**

Programm, 20.08.2026

18:00 Uhr | Ankommen & Flying Buffet

19:00 Uhr | Begrüßung und thematische Einführung

- **Landhaus Schulze-Hamann**

Warum wir diesen Abend veranstalten

19:10 Uhr | Impulse aus Landwirtschaft, Gastronomie und Markenkommunikation

- **Förderkreis Biozyklisch-Veganer Anbau e. V.**

Der biozyklisch-vegane Anbau

- **Möllers Morgen**

Landwirtschaft im Wandel

- **Balázs Tarsoly | Zukunftsküche**

Gastronomie zwischen Genuss, Verantwortung und neuen Anforderungen

Anschließend:

Panelgespräch, offene Fragerunde und Netzwerken

Der biozyklisch-vegane Anbau

Neue Impulse für eine Landwirtschaft der Zukunft:
öko und vegan zusammengedacht.

Eine Entdeckungsreise vom Acker auf den Teller: Wie nachhaltige, pflanzenbasierte Landwirtschaft funktioniert – und warum sie für unsere Ernährung von morgen eine Rolle spielt.



Axel Anders

Vorstandsmitglied im Förderkreis Biozyklisch-Vegane Anbau e. V. und Co-Founder von Biocyclic Vegan International
Axel Anders (M. A.) war viele Jahre in der Sprach- und Kulturvermittlung sowie im internationalen Management tätig. Schon früh engagierte er sich für den ökologischen Landbau und eine nachhaltige Ernährungsweise. Durch seine Vernetzungsarbeit trug er maßgeblich zur Etablierung und internationalen Verankerung des biozyklisch-vegane Anbaus bei.



FÖRDERKREIS
Biozyklisch-Vegane Anbau



Möllers Morgen

Vom Milchviehbetrieb zur Landwirtschaft der Zukunft

Möllers Morgen ist ein biozyklisch-vegane Betrieb aus Lentförden in Schleswig-Holstein. Maik und Marco Möller geben Einblicke in die Transformation ihres Hofes zwischen Tradition, Verantwortung und neuen Perspektiven für Ernährung, Landwirtschaft und regionale Wertschöpfung. Möllers Morgen baut über 50 verschiedene Gemüsesorten an und vermarktet diese über ihre Solidarische Landwirtschaft.

Maik und Marco Möller

Landwirte und Initiatoren von „Möllers Morgen“

Maik und Marco Möller gehören zu einer neuen Generation von Landwirten, die Landwirtschaft mutig weiterdenken. Mit Möllers Morgen verbinden sie regionale Verwurzelung mit Offenheit für neue Wege in Ernährung und Landwirtschaft.

Zukunftsküche

Die Kunst, Menschen mitzunehmen

Warum lehnen Menschen Neues oft ab – und warum begeistert es sie manchmal sofort? Nachhaltige Ernährung setzt sich nicht allein durch Wissen durch, sondern durch Erlebnisse, Emotionen und Genuss. Balázs Tarsoly spricht darüber, wie Gastronomie und Kommunikation neue Esskultur alltagstauglich, attraktiv und wirtschaftlich erfolgreich machen können.



Balázs Tarsoly

Geschäftsführer Branding Cuisine / Autor von „Zukunftsküche“

Balázs Tarsoly ist Gründer der Agentur Branding Cuisine und Autor des Buches „Zukunftsküche – Nachhaltigkeit als Erfolgsrezept für die Gastronomie“. Seit vielen Jahren arbeitet er an der Schnittstelle von Gastronomie, Marke und Nachhaltigkeit. In Vorträgen, Workshops und Beratungsprojekten zeigt er, wie sich Genuss, Gästepsychologie, wirtschaftlicher Erfolg und Verantwortung verbinden lassen. Seine Arbeit ist kreativ und richtet den Blick auf die Ernährungssysteme von morgen.



Landhaus Schulze-Hamann

Feinheimischer Genuss – verwurzelt in der Region

Das Landhaus Schulze-Hamann ist seit 2023 Kochwerkstatt, Event- und Workshoplocation und Hotel, jedoch seit vielen Generationen an der Schnittstelle von Gastronomie und ländlicher Agrarkultur in Blunk, Schleswig-Holstein, bei Bad Segeberg regional verwurzelt. Als ehemals klassisches Gasthaus und Restaurant, bis 1962 sogar auch mit Bauernhof, befindet sich das Haus seit 2023 wieder in einem intensiven Transformationsprozess. Alles Denken und Handeln richtet sich nach der Maxime aus, dass Wertschätzung für Mensch, Natur und Umwelt echte, ganzheitliche Wertschöpfung schafft.



Angela Schulze-Hamann

Mitinhaberin des Landhaus Schulze-Hamann

Angela Schulze-Hamann ist Gastgeberin, Gastronomin, Köchin und Aktivistin für zukunftsfähige Ernährungskultur aus Leidenschaft. Sie ist Mit-Pionierin des Vereins Feinheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein e. V., Mitglied der Chef Alliance von Slow Food Deutschland und in vielen Netzwerken engagiert, in denen eine regenerativ orientierte Esskultur, regionaler Genuss und nachhaltige Entwicklung zusammengeführt werden.



Dabei sein

Donnerstag, 20.08.2026 · ab 18 Uhr
Landhaus Schulze-Hamann · Blunk

inkl. Flying Buffet und
alkoholfreien Getränken
38 € p. P.



Anmeldung unter
<https://tinyurl.com/msjz74w6>

Oder schreiben Sie uns eine E-Mail:
info@landhaus-schulze-hamann.de

Anmeldung bis 13.08.2026
Begrenzte Plätze für einen
persönlichen Rahmen.
Restplätze ggf. auch kurzfristig
verfügbar.

Wir freuen uns auf Sie!

**Die Zukunft
unserer Ernährung
beginnt mit einem
gemeinsamen Essen.**

LANDHAUS Schulze-Hamann

Kochwerkstatt · Event- und Workshoplocation · Hotel
Segeberger Str. 32, 23813 Blunk

Telefon: 04557 997 00

Mobil: 0170 238 29 63

E-Mail: info@landhaus-schulze-hamann.de

