



— AKADEMIE —  
**SCHLOSS KIRCHBERG**

**VI. ÖKO-MARKETINGTAGE**  
ZEITENWENDE IN DER BIO-BRANCHE -  
NEUE MÄRKTE, NEUE STRATEGIEN  
8. - 9. November 2023 | Schloss Kirchberg/Jagst

## Vorprogramm

**Dienstag, 7.11.2023**

12.00 Uhr Anmeldung und Lunch

**Die Zukunft der Fleischerzeugung – Haltung, Schlachtung, Klima**

*mit Blick auf ökologisch-tierschutzgerechte Schlachtung und klimafreundliche Fleischerzeugung*

13.00 Uhr **Begrüßung und Einführung**

*Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, Leiter Akademie Schloss Kirchberg*

### **Impulsreferate**

Relevanz einer Transformation der Fleischerzeugung für das Handwerk

*Dr. Reinhard von Stoutz*

*Geschäftsleitung Deutscher Fleischerverband*

Klimafreundliche Schweinefleischerzeugung entlang der Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Teller

*Rudolf Bühler*

*Gründer und Vorsitzender Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall*

Zukunftsaussichten: Die neue Rolle der Kuh!

*Christine Bajohr*

*KugelSüdhangHof und Projektmanagerin OG Grünland*

Das Beste zum Schluss: produkt- und umweltfreundlich räuchern

*Uwe Vogel*

*Präsident Clean Smoke Coalition*

---

14.30 Uhr Kaffee und Transfer zur Exkursion

---

---

Exkursion

Schweinebetrieb

Rinderbetrieb

18.00 Uhr Diskussion/Gespräch mit

*Dr. Rupert Ebner*

*Aktiver Tierarzt für Tiere in der Landwirtschaft, Buchautor zum Thema Antibiotika in der Nutztierhaltung: „Pillen vor die Säue“*

*Rudolf Bühler*

*Gründer und Vorsitzender Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall*

*Christine Bajohr*

*Projektmanagerin OG Grünland*

*Rüdiger Pyck*

*stellvertretender Landesinnungsmeister der Fleischer aus Baden-Württemberg*

*Hubert Heigl*

*Präsident Naturland e. V. & Vorstand für Landwirtschaft BÖLW*

**Moderation:**

*Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, Leiter Akademie Schloss Kirchberg*

---

19.30 Uhr Dinner

20.30 – Abendprogramm

22.00 Uhr

**1. Bio-FuN-Event „Failure & Success“**

*Mutige MacherInnen sprechen offen über Projekte, die gewaltig schief gelaufen sind und teilen ihre Erfahrungen mit den Teilnehmenden. Es soll eine konstruktive Fehlerkultur geschaffen werden. Aus Fehlern, Sackgassen und Irrtümern können wir manchmal mehr als aus jeder Erfolgsgeschichte lernen. UnternehmensgründerInnen oder junge UnternehmerInnen erzählen witzige und bewegende Geschichten aus dem Alltag. Gemeinsam sollen die Teilnehmenden Fehler Willkommen heißen und lernen, diese zu feiern.*

In Kooperation mit jungeAÖL, BNN und iniciato

# Programm

Mittwoch, 8.11.2023

- 9 Uhr           Anmeldung und Begrüßungskaffee
- 9.50 Uhr       Begrüßung und Impulsreferat zur Tagung  
*Rudolf Bühler*  
*Vorsitzender Stiftung Haus der Bauern*

## Satus Quo Bio: Ernährungstrends, Verbraucherverhalten, Blick in den Markt

- 10.05 Uhr      **Impulsreferate**
- Hauptsache Bio - Was ist es den Konsumierenden wert?  
*Hanna Kehl*  
*Insights Director Consumer Panel Services GfK*
- Quo vadis Bio? - Ergebnisse einer Expertenbefragung  
*Prof. Dr. Stephan Rüschen*  
*Professor für Lebensmittelhandel/Food Retail & Studiengangsleiter Retail Management*  
*Duale Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn*
- “Vegan” – verschläft die Bio-Branche einen Trend?  
*Josef Brunnbauer*  
*Geschäftsführer Biokreis e. V.*

- 
- 10.55 Uhr      Kaffeepause/Networking

## Bio im Markt – Best-Practices & Neuigkeiten aus Erzeugung, Herstellung, Handel

- 11.20 Uhr      **Impulsreferate**
- Wie Bio für alle gelingt  
*Dr. Julia Adou*  
*Director Sustainability ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG*
- Scanning, Monitoring, Forecasting, Assessment - vier Instrumente zur aktiven Gestaltung des Biomarktes  
*Dr. Robert Poschacher*  
*Geschäftsführer Naturkind Lebensmittelvertriebs-GmbH*
- Zeitenwende – Zeit, die man nicht wenden kann  
*Rüdiger Kasch*  
*Geschäftsleitung Alnatura*
- Bio konsequent gelebt  
*Leonhard und Seraphine Wilhelm*  
*Geschäftsleitung & Leitung Marketing Rapunzel*
- Diskussion mit den Referierenden
- Moderation:**  
*Marcus Wewer*  
*Vorstand Handel BÖLW*

---

13.00 Uhr      Mittagspause

## Bio-Wertschöpfungsketten – fair, regional und international

14.30            **Impulsreferate**

Internationale und internationale Wertschöpfungsketten Grüne Frische

*Albert Fuhs*

*Geschäftsführer Landgard Bio*

Bundesprogramm: Förderung von Bio-Wertschöpfungsketten

*Dr. Michaela Filipini*

*Abteilungsleiterin der Abteilung 3 „Förderung, Forschung, Innovation und Nachhaltigkeit“*

*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)*

Bio-Wertschöpfungsketten Aufbau im Bereich grüne Frische (national): Analyse, Konzeption, Umsetzung und Behebung von Fallstricken

*Felix Schmidling*

*Bio-Wertschöpfungskettenentwickler Projekt „Gemüse-Wert“ Franken-Gemüse*

*Knoblauchsland eG*

**Gespräch mit den Referierenden**

**Moderation:**

*Klemens Fischer*

*Vorsitzender Wissenschaftlicher Beirat Akademie Schloss Kirchberg*

## Erfolgreiche und transparente Kommunikation von (Bio-)Mehrwerten

15.20 Uhr      **Impulsreferate**

From fact to act! Innovative Kommunikationsansätze entlang der Produktkette und in der Gesellschaft

*Jun. Prof. Dr. Antje Risius*

*Professur für Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit Georg-August Universität Göttingen*

Wandel braucht Haltung: Wie Bio zum Feinsten wird

*Stefanie Benkelmann-Eberle*

*Geschäftsführerin Eberle GmbH Werbeagentur GWA*

*und*

*Stephanie Moßbacher*

*Managing Director & Co-Owner Byodo Naturkost GmbH*

---

16:00            Kaffeepause

## Handlungsfelder hin zu Neuen Märkten & Neuen Strategien

16.30 Uhr Parallele Fachforen

---

Forum 1 Bio-Wertschöpfungsketten gefördert aufbauen: mein RiWert Projekt

Moderation: *Dr. Burkhard Kape, Leitung Referat Ökologischer Landbau, BÖL Informationsmanagement, Julia Hochscheid, Leitung Sachgebiet Wertschöpfungsketten & Außer-Haus-Verpflegung & Michelle Spinelli, Referentin Richtlinie zur Förderung von Bio-Wertschöpfungsketten - Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung*

Impuls: WertschöpfungskettenmanagerInnen verschiedener Projekte

*Wiebke Gätjen, Blaues Land- Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten mit dem Zusatznutzen Trinkwasserschutz im Nordwesten Niedersachsens; Zuwendungsempfänger: Oldenburgisch-Ostfriesischer Wasserverband (OOWV)*

*Anja Frey, Bio-Bruderkälber- Aufbau einer regionalen Wertschöpfungskette für kuhgebunden aufgezogene Kälber aus der Bio-Milchviehhaltung; Zuwendungsempfänger: Dorfkäserei Greifertshofen AG*

*Stefan Schopf, Regionale Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Teller; Zuwendungsempfänger: Ökologische Genossenschaft Neckar-Alb*

---

Forum 2 Marken-Strategien für Bio-Wachstum

Moderation: *Andreas Sommer, founder essential | now*

---

Forum 3 Wachstum außerhalb des Glashauses: Wie die Biobranche von Startups lernen kann

Moderation: *Matthias Beuger, Politik und Ernährung AöL e. V.*

Impuls:

*Philipp Stahr, Gründer und Geschäftsführer Wholey*

*Matthias Sinn, Head of Omnichannel Category Development REWE Group Buying GmbH*

*Julian Stock, Vorstand Good Food Collective & Head of Sustainability Agentur blood actvertising*

*Daniel Anthes, Geschäftsführer Knärzje GmbH*

---

Forum 4 Lebensmittelhandwerk ist Qualität, Kunst und Kultur

Moderation: *Prof. Dr. Wilhelm Pflanz, Dekan Fakultät Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung Hochschule Weihenstephan-Triesdorf*

Impuls:

*Ingmar Krimmer, Inhaber Krimmers Backstub'*

*Rudolf Bühler, Gründer & Vorsitzender Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall*

---

Forum 5 Mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung

Moderation: *Andreas Greiner, Moderator und Fachmann für die ökologische AHV ÖKONSULT GbR*

---

---

Impuls: *Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer, Wissenschaftliche Geschäftsführung Zentrum Technik und Gesellschaft, Technische Universität Berlin*

---

Forum 6 Was schafft Vertrauen? Gemeinsam Kommunikation von Bio gestalten  
Moderation: *Jun Prof. Dr. Antje Risius & Tabea Thomas Georg-August Universität Göttingen, Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte*  
Impuls:  
*Doris Pick, Referat 332 Bundesprogramm Ökologischer Landbau – BÖL  
Forschungsmanagement, BLE*

---

18.30 Uhr Pause/Networking

---

19.30 Uhr **Bio-Konferenzdinner & Get-together**

## Donnerstag, 9.11.2023

7.00 Uhr Yoga im Ayurveda-Kurzentrums/  
Andacht in der Schlosskapelle

8.45 Uhr Präsentation der Workshop-Ergebnisse

### Talking Bio: Erfolgreich den Mehrwert von Bio vermitteln & die VerbraucherInnen erreichen

9.15 Uhr **Impulsreferate**

Erfolgreich den Mehrwert von Bio vermitteln mit Blick auf die Naturland Kampagne  
*Steffen Reese  
Geschäftsführer Naturland e. V.*

EU-Projekt „Grenzenlos Regional – Bio in Europa“  
*Christoph Zimmer  
Geschäftsführer Bioland Landesverband Baden-Württemberg Bioland e. V.*

Kampagne „Iss mehr wert“  
*Dr. Alexander Gerber  
Vorstand Demeter e. V.*

Geplante Ansätze des BMEL für eine notwendige Kommunikation zum Ökolandbau und zu Bio-Lebensmittel  
*Dr. Karl Kempkens  
Leiter Referat Ökologische Lebensmittelwirtschaft, BMEL*

### Neue Marktstrategien für Lebensmittel-Handel und -Erzeugung

10.05 Uhr Ein Gespräch mit  
*Kathrin Jäckel  
Geschäftsführung Bundesverband Naturkost Naturwaren*  
*Wilhelm Heilmann*

*Geschäftsführer Naturland Zeichen GmbH*

*Alexander Liedke*

*Abteilungs-/Teamleiter EK CSR Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG*

*Erich Margrander*

*Bio-Experte und bioPress-Herausgeber*

*Bruno Krieglstein*

*Ehemals Referatsleiter Ministerium für ländlichen Raum und Verbraucherschutz BW  
Qualitätspolitik und Ernährungswirtschaft*

**Moderation:**

*Annette Bruhns*

*Redakteurin Agrifood.Table*

---

11.00 Uhr      Kaffeepause

### Wie gelingt die Transformation der Ernährungswirtschaft hin zu mehr Nachhaltigkeit?

11.20 Uhr      Key-Note

Ökologisch, saisonal, regional: Warum es zählt, was auf unseren Tellern landet

*Staatssekretärin Silvia Bender*

*Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)*

Bio auch im Gegenwind offensiv vertreten – aus der Praxis in Brüssel

*Jan Plagge*

*Präsident IFOAM Organics Europe*

12.00 Uhr      Podiumsdiskussion mit

*Staatssekretärin Silvia Bender*

*Tina Andres*

*Vorstandsvorsitzende Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW)*

*Andreas Swoboda*

*AöL Vorstand und Geschäftsführer Bio Breadness*

*Andrea Gallotti*

*Geschäftsführerin Erasmus Bio-fine-dining-Restaurant und Bio-Feinkostladen*

**Moderation:**

*Sven Prange*

*Journalist*

---

13.30            Mittagspause

---

14.45            Bio unter Druck im Lichte des Weltgeschehens: was ist jetzt unsere Aufgabe

*Dr. Alexander Gerber, Vorstand Demeter e. V.*

*Anne Baumann, Stellvertretende Geschäftsführerin AöL e. V.*

15.15 Zukunftswerkstatt Bio-Branche – Workshops/Netzwerke/Open Space

Moderation/Koordination:

*Anna-Lena Buchholz & Josefine Herz, Akademie Schloss Kirchberg*

1. BioFrauenNetzwerk-Treffen: Mangelndes Selbstbewusstsein und Konkurrenz zwischen Frauen - Folgen des Patriarchats

*Sophie Löbbering, Moderatorin & Organisationsentwicklerin, iniciado  
Giulia Vogel, Büro Lebensmittelkunde und Qualität GmbH*

2. Biozyklisch-veganer Anbau – rein pflanzlich vom Feld bis zum Teller

*Anja Bonzheim & Axel Anders Förderkreis Biozyklisch-Veganer Anbau e. V.*

3. Zukunftsstrategie für Bio-Vermarktung im Mainstream: BIO im SEH

*Erich Margrander, Bio-Experte und bioPress-Herausgeber*

4. Gemeinsame Kommunikation für Bio/Nachhaltigkeitsaspekte Bio

*Akademie Schloss Kirchberg & AöL*

---

18.00 Ende des Programms

---

18.30 Abendessen

**Gesamtmoderation:**

Anna-Lena Buchholz, Akademie Schloss Kirchberg

& Christoph Zimmer

# Exkursion

Freitag, 10.11.2023

8.30 Uhr Klimaresilienz in regionalen Schlachthöfen, CO<sub>2</sub>-freie Schlachtung und Wertschöpfung durch eigene Vermarktung

Impuls und Besichtigung  
Erzeugerschlachthof & Wurstmanufaktur Schwäbisch Hall

Verkostung und Rundgang  
Regionalmarkt Hohenlohe

---

Mittagessen

13.00 Uhr Ende des Programms

## Partner der Öko-Marketingtage



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL



Die Öko-Lebensmittelhersteller