

— AKADEMIE —
SCHLOSS KIRCHBERG
ÖKOLOGISCHE LAND-
UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Tagungsreader

VI. ÖKO-MARKETINGTAGE

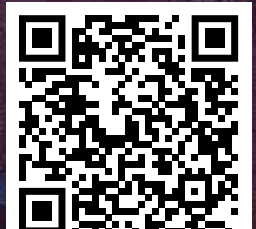
ZEITENWENDE IN
DER BIOBRANCHE
NEUE MÄRKTE, NEUE STRATEGIEN

7. - 9. November 2023

Programm - ReferentInnen- Infos



Direkt
zur Tagungsseite:



Inhaltsverzeichnis

03	Editorial
04	Programm
08	Referierende
40	Workshops
44	Zusatzprogramm
50	Organisatorisches
52	Pläne/Orte & Anreise
54	Seminare/Tagungen
55	Sponsoren & Partner

Foto- und Video



Während unserer Tagung werden Fotos und Videoaufnahmen gemacht. Diese sind bei einer möglichen Veröffentlichung im Internet weltweit abrufbar. Mit Ihrer Teilnahme erklären Sie sich mit der Veröffentlichung im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Stiftung Haus der Bauern ohne Entgeltanspruch einverstanden.

Tagungswebseite



akademie.schloss-kirchberg-jagst.de

Live-Beteiligung

Für Fragen live während der Diskussionen nutzen Sie bitte unsere WhatsApp-Nummer: **+49 (0) 7954 9211880**



Rudolf Bühler

Gründer & Vorsitzender
Bäuerliche
Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall,
Stiftung Haus der Bauern,
Akademie Schloss Kirch-
berg, Ecoland u.a.

Ein herzliches Grüß Gott an alle TeilnehmerInnen und ReferentInnen der VI. Öko-Marketingtage 2023 auf Schloss Kirchberg!

Wie begegnen die EntscheiderInnen und Stakeholder der Bio-Branche den neuen Herausforderungen der Märkte im Lebensmittelsektor? Diese und weitere elementare Fragen bewegen die Marktbeteiligten der Bio-Szene im Rahmen einer Zeitenwende, welche die aktuelle Wirtschaftskrise in Deutschland ausgelöst hat.

Es braucht neue Antworten und Strategien entlang der Wertschöpfungsketten, welche dem veränderten Kaufverhalten der Konsumenten Rechnung tragen. Während sich der Bio-Anteil im LEH und Discounterbereich ausweitet, ist er im Bereich des Fachhandels und der Lebensmittelgeschäftsbis hin zu den Direktvermarktern unter Druck.

Aber die ökologische Land- und Ernährungswirtschaft muss sich auch inhaltlich weiterentwickeln: Klimaresilienz vom Acker bis zum Teller ist neben der inhaltlich-klassischen Bio-Erzeugung das zentrale Zukunftsthema, welchem sich die Branche stellen muss und neue Antworten braucht. Bio-Plus könnte man es nennen um den Aufbruch zu einer ökologisch-klimaresilienten



Prof. Dr.
Franz-Theo Gottwald
Leiter Akademie Schloss
Kirchberg
Aufsichtsratsvorsitzender
der Stiftung World Future
Council
Honorarprofessor für
Agrar-, Ernährungs- und
Umweltethik an der Hum-
boldt-Universität Berlin

Land- und Ernährungswirtschaft zu bezeichnen.

Hierfür gibt es bereits vielfältige Initiativen und Lösungsansätze, welche unter anderem auf den VI. Öko-Marketingtagen im Fokus stehen. So steht am 7.11. als Auftakt zur Tagung die klimafreundliche Bio-Fleischerzeugung mit Fachforen und Exkursionen in gelungenen Praxisbeispielen auf dem Programm, an den beiden Haupttagen präsentieren und diskutieren die führenden Stakeholder und EntscheiderInnen der Branche ihre Lösungsansätze als Antwort auf die neuen Herausforderungen des Markts.

Gespannt sein darf man hierbei auf den Bericht zum Status Quo und den Eckpunkten der Ernährungs- und Biostrategie, welche noch in Abstimmung ist, durch Silvia Bender, Staatssekretärin im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Es erwartet Sie bei den VI. Öko-Marketingtagen eine interaktive Plattform für Inspiration, Networking und Austausch zu den Zukunftsfragen der Branche. Seien Sie herzlich Willkommen und werden Sie Teil der Lösungen: die Bio-Bewegung braucht Sie!

Gutes Gelingen wünschen

Dienstag, 7.11.2023

12.00 Uhr Anmeldung und Mittagessen

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 Schweinefleisch-erzeugung entlang der Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Teller
Rudolf Bühler
Gründer und Vorsitzender Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Zukunftsansichten:
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
im Marstall-Speisesaal

20.30 – 22.00 Uhr **Abendprogramm**
1. Bio-FuN-Event „Failure & Success“
In Kooperation mit jungeAöL, BNN und iniciado

Mittwoch, 8.11.2023

9 Uhr Anmeldung und Begrüßungskaffee

Begrüßung und Impulsreferat zur Tagung

9.50 Uhr 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

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

Besuchzentrum Rapunzel Welt:
Bio konsequent gelebt
Leonhard und Seraphine Wilhelm
Geschäftsleitung Naturkost & Leitung Marketing Rapunzel Naturkost

Diskussion mit den Referierenden
Moderation:
Marcus Wewer
Vorstand Handel BÖLW

13.00 Uhr Mittagessen
im Marstall-Speisesaal

Bio-Wertschöpfungsketten – fair, regional und international

14.30 Uhr **Impulsreferate**
Internationale und nationale 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

Stefanie Benkelmann-Eberle
Geschäftsführerin Eberle GmbH
Werbeagentur GWA

Stephanie Mobbacher
Managing Director & Co-Owner
Byodo Naturkost GmbH

16.00 Uhr Kaffeepause/Networking

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
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

Julia Hochscheid
Leitung Sachgebiet Wertschöpfungsketten & Außer-Haus-Verpflegung

Michelle Spinelli
Referentin Richtlinie zur Förderung von Bio-Wertschöpfungsketten – Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Impuls:
WertschöpfungskettenmangerInnen 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 Geifertshofen 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

	<i>Impuls:</i> Matthias Sinn Head of Omnichannel Category Development REWE Group Buying GmbH	Donnerstag, 9.11.2023
	Julian Stock Vorstand Good Food Collective & Head of Sustainability Agentur blood actvertising	7.00 Uhr Yoga im Ayurveda-Kurzentrums/ Andacht in der Schlosskapelle
	Daniel Anthes Geschäftsführer Knärzje GmbH	8.45 Uhr Präsentation der Workshop-Ergebnisse
		Talking Bio: Erfolgreich den Mehrwert von Bio vermitteln & die VerbraucherInnen erreichen
Forum 4:	Lebensmittelhandwerk ist Qualität, Kunst und Kultur <i>Moderation:</i> Prof. Dr. Wilhelm Pflanz Dekan Fakultät Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung Hochschule Weihenstephan-Triesdorf <i>Impuls:</i> Ingmar Krimmer Inhaber Krimmers Backstub' Untermünkheim Rudolf Bühler Gründer & Vorsitzender Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall	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“ Alexander Gerber Vorstand Demeter e.V.
Forum 5:	Mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung <i>Moderation:</i> Andreas Greiner Moderator und Fachmann für die ökologische AHV ÖKONSULT GbR <i>Impuls:</i> Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer Wissenschaftliche Geschäftsführung Zentrum Technik und Gesellschaft, Technische Universität Berlin	Geplante Ansätze des BMEL für eine notwenige Kommunikation zum Ökolandbau und zu Bio-Lebensmitteln Dr. Karl Kempkens Leiter Referat Ökologische Lebensmittelwirtschaft, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, BMEL
Forum 6:	Was schafft Vertrauen? Gemeinsam Kommunikation von Bio gestalten <i>Moderation:</i> Jun. Prof. Dr. Antje Risius & Tabea Thomas Georg-August Universität Göttingen, Marketing f. Lebensmittel und Agrarprodukte	Neue Marktstrategien für Lebensmittel- Handel und -Erzeugung
18.30 Uhr	Pause/Networking	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 <i>Moderation:</i> Annette Bruhns Redakteurin Agrifood.Table
19.30 Uhr	Bio-Konferenzdinner & Get-together im Marstall-Speisesaal	11.00 Uhr Kaffeepause/Networking

**Wie gelingt die Transformation der Ernäh-
rungswirtschaft hin zu mehr Nachhaltigkeit?**

11.20 Uhr	Keynote 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 Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, BMEL 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 <i>Moderation:</i> Sven Prange, Journalist
13.30 Uhr	Mittagessen im Marstall-Speisesaal
14.45 Uhr	Bio unter Druck im Lichte des Weltgeschehens: was ist jetzt unsere Aufgabe? Dr. Alexander Gerber Vorstand Demeter e.V. Anne Baumann Stellvertretende Geschäftsführerin Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller, AöL
15.15 Uhr	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, iniciato 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 &
Assoziation ökologischer
Lebensmittelhersteller, AöL

18.00 Uhr **Ende des Programms**
18.30 Uhr **Abendessen**
im Marstall-Speisesaal

Freitag, 10.11.2023

8.30 Uhr	Start zur Exkursion Rosengarten im Innenhof von Schloss Kirchberg
9.00 Uhr	Klimaresilienz in regionalen Schlachthöfen, CO₂-freie Schlachtung und Wertschöpfung durch eigene Vermarktung Impuls und Besichtigung Erzeugerschlachthof & Wurstmanufaktur Schwäbisch Hall
	Verkostung und Rundgang Regionalmarkt Hohenlohe
12.00 Uhr	Mittagessen Restaurant Mohrenköpfe im Regionalmarkt Hohenlohe
13.00 Uhr	Ende des Programms
	Gesamtmoderation: Anna-Lena Buchholz & Christoph Zimmer

Julia Adou



Dr. Julia Adou ist Nachhaltigkeitsexpertin mit 20 Jahren Managementenerfahrung. Sie leitet das National Sustainability Team von ALDI SÜD und hat seit 2008 den Nachhaltigkeitsbereich des Discounters in Deutschland maßgeblich mit aufgebaut. Zuvor brachte sie ihre Expertise in der Automobilbranche ein. Dr. Julia Adou ist promovierte Sozialwissenschaftlerin und ist fasziniert von der Frage, wie Wirtschaft, Soziales und Ökologie voneinander lernen können. Am Lebensmittelhandel schätzt Dr. Julia Adou besonders die Themenvielfalt und die umfangreichen Möglichkeiten, um Systeme, Organisationen sowie Umwelt- und Sozialbedingungen positiv zu verändern.

„Die Transformation der Landwirtschaft und der Weg zu mehr Biodiversität und Artenschutz kann nur gemeinsam gelingen. Es ist wichtig, dass alle Akteurinnen und Akteure der gesamten Lieferkette zusammenarbeiten.“

Dr. Julia Adou

Axel Anders

Axel Anders, M. A., studierte Psychologie, Theater, Sprachen und Betriebswirtschaft in Frankreich und Deutschland. Schon während seiner Studienzeit machte er praktische Erfahrungen im ökologischen Landbau und kam in Kontakt mit dem Biopionier Adolf Hoops. Nach verschiedenen Tätigkeiten stellte er die Verbindung zwischen Akteuren der bio-veganen Landwirtschaft in Deutschland und dem biozyklischen Netzwerk in Griechenland/Zypern her und initiierte damit die Entwicklung des biozyklisch-veganen Anbaus. Axel Anders ist Mitgründer und Mitgesellschafter der Adolf-Hoops-Gesellschaft mbH (Biocyclic Vegan International). Außerdem ist er Vorstandsmitglied im deutschsprachigen Förderkreis Biozyklisch-Veganer Anbau e. V., den er in strategischen und konzeptionellen Fragen unterstützt.



Tina Andres



Die Vorstandsvorsitzende des BÖLW (Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft) ist seit 2006 mit Klaus Lorenzen geschäftsführende Vorständin der Erzeuger Verbraucher Gemeinschaft Landwege eG, Lübeck. Tina Andres leitet den Geschäftsbetrieb der Genossenschaft mit fünf Filialen, Großküche, Bäckerei und Lieferservice. Schwerpunkte ihrer Arbeit sind Personal sowie Unternehmensentwicklung und -kultur, Qualitätsmanagement und Strategie, PR und Kommunikation. Die studierte Biologin blieb nach dem Einstieg in die Welt des ökologischen Landbaus für den Verband Bioland Südtirol, Italien, dem Thema bis heute treu. Ehrenamtlich engagierte sich Tina Andres von 2017 – 2021 als Vorständin im BNN (Bund für Naturkost und Naturwaren e.V.).

„Die Akzeptanz von Bio als Weg der ökologischen Transformation der Lebensmittelwirtschaft gerät politisch und gesellschaftlich immer mehr unter Druck. Sogar robuste Volkswirtschaften wie Deutschland sind durch das Crescendo der Krisen verunsichert, Menschen sind verunsichert. Die Debatte ‚Bio muss man sich auch leisten können‘ müssen wir neu und anders als bisher beantworten.“

Tina Andres

Daniel Anthes

Daniel Anthes ist diplomierter Wirtschaftsgeograph, Betriebswirt und Publizist. Als Keynote-Speaker, Autor und Berater forscht, spricht und schreibt er über den gesellschaftlichen Wandel in Richtung Nachhaltigkeit und der Zukunft der Ernährung. Als Senior Associate des Zukunftsinstituts ist er stets am Puls der Zeit und hat ein Auge auf die aktuellen Trends. Darüber hinaus „walked“ er als Foodpreneur und -aktivist regelmäßig selbst „den talk“ und engagiert sich ganz praktisch im Rahmen der „New Food Economy“ – als Gründer & CEO der Knärzje GmbH, welche das erste Zero-Waste-Bier in Deutschland kreiert hat, als auch als Vorstandsvorsitzender des gemeinnützigen Vereins ShoutoutLoud e. V., welcher mit unterschiedlichen Events zu nachhaltigen Lebensstilen – vor allem Ernährung – inspiriert.



(c) Daniel Anthes

Christine Bajohr



Christine Bajohr bewirtschaftet zusammen mit ihrem Mann Martin einen Bergbauernbetrieb im Oberallgäu. Sie züchten Zweinutzungsrinder, liefern Bio-Heumilch an eine Käserei und haben 2007 mit der Fleischdirektvermarktung begonnen. Sie praktizieren die muttergebundene Kälberaufzucht und setzen den Ansatz „Holistic Management“ in die Praxis um. 2019 haben sie eine Operationelle Gruppe Grünland gegründet und zusammen mit Wissenschaftlern, Landwirten und weiteren Partnern das dreijährige Forschungsprojekt „KUHproKLIMA“ auf den Weg gebracht, bei dem innovative Strategien für eine ressourcenschonende und resiliente Grünlandbewirtschaftung getestet wurden. Aktuell werden weitere On-Farm-Research-Projekte vorbereitet.

„Bio gilt bei manchen jungen Menschen als unsexy und verstaubt, Klimathemen, regenerative Landwirtschaft o.ä. sind angesagt. Dass Bio ein Gesamtkonzept für eine zukunftsfähige Ernährung ist, das müssen wir klarer kommunizieren. Erst dann machen wir uns weniger austauschbar.“

Anne Baumann

Anne Baumann

Anne Baumann ist studierte Medien- und Literaturwissenschaftlerin der Universität Jena und hat als Volontärin bei einem Onlinenachrichtenportal in Fulda das Handwerk der Fernseh- und Onlineredakteurin gelernt. Sie hat über eine eigene Nachrichtenredaktion hinaus auch für ARD, ZDF und den Hessischen Rundfunk gearbeitet. Seit 2015 ist sie bei der Assoziation ökologischer Lebensmittelherstellerinnen und -Hersteller (AöL) für die Bereiche Mitglieder, Personal und Öffentlichkeitsarbeit zuständig und seit 2023 stellvertretende Geschäftsführerin im Verband. Sie stammt aus einer Bauernfamilie in Thüringen und engagiert sich im Verein für Kultur- und Umweltbildung in Fulda.



Silvia Bender



Silvia Bender studierte Agrarwissenschaften an der Universität Bonn. Sie arbeitete zunächst als Assistentin der Geschäftsführung bei Bioland Baden-Württemberg, übernahm Aufgaben beim Bioland Bundesverband und bei Bioland Brandenburg. Sie war Referentin für ländliche Räume, Landwirtschaft und Tiererschutz der Bundestagsfraktion B'90/Grüne, Referatsleiterin des rheinland-pfälzischen Ministeriums für Umwelt, Ernährung, Energie und Forsten in der Landesvertretung beim Bundesrat in Berlin, Abteilungsleiterin Biodiversität beim Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e. V. und Staatssekretärin in Brandenburg. Derzeit ist sie Staatssekretärin im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

„Ein Blick in die Welt zeigt - wir brauchen insgesamt eine Zeitenwende hin zu einem resilienten, nachhaltigeren Ernährungssystem. Die Menschen entlang der Bio-Wertschöpfungskette haben hier bereits Antworten und Lösungen.“

Silvia Bender

Stefanie Benkelmann-Eberle

Stefanie Benkelmann-Eberle stammt aus Aalen und wohnt derzeit in Schwäbisch Gmünd. Nach ihrem Magisterstudium der Germanistik und Anglistik an der Julius-Maximilians-Universität Würzburg arbeitete sie als Redakteurin bei der Zeitschrift Vegetarisch fit! und als PR-Leiterin bei der trio-group in Mannheim. Zunächst war sie Etat-Direktorin bei Eberle Werbeagentur, heute ist sie Geschäftsführerin.



Matthias Beuger



Seit 2020 ist Matthias Beuger Referent für Politik, Ernährung und Nachhaltigkeit bei der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL) mit dem Schwerpunkt: Rolle der Verarbeitung im Kontext der Transformation des Ernährungssystems. Bereits seit 2012 beschäftigt er sich mit dem Thema Ernährung der Zukunft und engagiert sich seit 2016 im Verein VegOrganic für pflanzliche Produkte in Bioqualität. Mit seinem eigenen Startup „Veggie Specials“ und dem Institut für Lebensmittelwertschätzung setzt sich Matthias Beuger darüber hinaus für mehr Wertschöpfung für Lebensmittel und gegen Lebensmittelverschwendung ein.

„[Wir brauchen] Offenheit für eine neue Generation mit ähnlichen Werten und neuen Ansätzen. Nur wenn wir lernen, die Bedürfnisse der nächsten Biogeneration zu verstehen, können wir ökologische Produkte zukunftsfähig machen. Noch nie waren die Chancen für Bio so groß wie heute, wenn wir es schaffen, die Mehrwerte zu kommunizieren.“

Matthias Beuger

Anja Bonzheim

Anja Bonzheim hat Ökolandbau und Vermarktung (B.Sc.) sowie Öko-Agrarmanagement (M.Sc.) an der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNE) studiert. Seit vielen Jahren engagiert sie sich für den veganen Ökolandbau und ist Gründungs- und Vorstandsmitglied des Förderkreises Biozyklisch-Veganer Anbau e. V. Anja Bonzheim arbeitet in Marburg, wo sie seit 2021 ein bundesmittelgefördertes Projekt zum Aufbau von biozyklisch-veganen Wertschöpfungsketten koordiniert. Im Förderkreis ist sie zudem beratend und administrativ tätig, sie hält auch Vorträge zum biozyklisch-veganen Anbau.



Annette Bruhns



(c) Johannes Art

Die Journalistin Annette Bruhns war 25 Jahre lang Politikredakteurin bei „Der Spiegel“. Sie gewann den „Journalistenpreis Bio 2006“ für ihren Beitrag „An die Wand gefahren“ über Subventionen im Öko-Landbau und gestaltete ein „Spiegel-Wissen“-Heft zu Ernährung. 2020 wurde sie Chefredakteurin der Obdachlosen-Zeitschrift „Hinz&Kunzt“. Ende 2021 wechselte Bruhns nach Gräfelfing (Bayern) zu Naturland e. V. als Geschäftsleiterin Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit. Seit 1. März 2023 ist Annette Bruhns Redakteurin bei Table.Media in Berlin. Sie ist sowohl Teil der Redaktion des bundespolitischen Newsletters Berlin.Table als auch des Agrifood.Table-Teams.

„Die Zeitenwende in der Bio-Branche ist bereits in vollem Gange. Das veränderte Engagement des LEH, gepaart mit einem veränderten Kaufverhalten für Bio-Lebensmittel, setzt traditionell gewachsene Strukturen entlang der gesamten Wertschöpfungskette unter Druck und hinterfragt bestehende Systeme auf ihre Effizienz und Wettbewerbsfähigkeit. Die Frage, die sich hier aufdrängt, lautet: Nehmen wir diese Entwicklung als gegeben hin oder gibt es eine konzertierte Aktion der Systembeteiligten steuernd einzuwirken, so dass es nicht zu irreversiblen Brüchen im System kommt?“

Josef Brunnbauer

Josef Brunnbauer

Josef Brunnbauer ist seit 1995 Geschäftsführer bei Biokreis, Verband für ökologischen Landbau und gesunde Ernährung e. V. Der Diplomingenieur (Hochschule Weihenstephan Triesdorf) gründete 2005 mit Roland Weber die Ökologische Landwirtschaft Stelzhof, einen 60-Hektar-Betrieb, den er im Nebenerwerb nach Biokreis-Richtlinien bewirtschaftet. Der Vater von zwei Söhnen ist auch Mitglied im erweiterten Vorstand des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW).



Rudolf Bühler



Seit gut 40 Jahren engagiert sich Rudolf Bühler als Agraringenieur, Agrarsoziologe und Tropenlandwirt für ländliche Regionalentwicklung im In- und Ausland. Zunächst viele Jahre als Entwicklungshelfer und seit 1984 in seiner Heimatregion Hohenlohe, wo er den bäuerlichen Familienbetrieb Sonnenhof in Wolpertshausen übernahm und ein Büro für Ländliche Regionalentwicklung eröffnete. Seine wichtigsten Projekte im Inland sind die Rettung der alten Landrasse Schwäbisch-Hällisches Landschwein, der Aufbau der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, der Aufbau des Bio-Verbands ECOLAND und die Gründung der Stiftung Haus der Bauern/ Akademie Schloss Kirchberg. Rudolf Bühlers internationalen Projekte zum ökologischen Landbau und zur Ernährungswirtschaft stehen unter dem Motto „Seeds of Hope“, u.a. ist er Mitglied im UN Ausschuss „Economic and Social Council“, New York

„Mit Leitlinien und Selbstverpflichtungen wird sich die konventionelle Landwirtschaft nicht ändern. Es braucht, wie bei der Heizung von Wohnungen, rechtliche Vorgaben, ja Verbote – und keine zu langen Übergangsfristen.“

Dr. Rupert Ebner

Rupert Ebner

Dr. Rupert Ebner hat Tiermedizin studiert und, schon mit eigener Tierarztpraxis, promoviert. Er engagierte sich in der tierärztlichen Landespolitik, zuletzt war er Vizepräsident der Bayerischen Landestierärztekammer. 2008 legte er dieses Amt nieder. Er war von 2010 bis 2021 Mitglied des Bundesvorstands von Slow Food Deutschland e. V. und Mitglied im Beirat von Slow Food International. Von 2014 bis 2020 war Rupert Ebner hauptberuflicher Stadtrat der Stadt Ingolstadt, zuständig für Umwelt und Gesundheit. 2021 erschien sein Buch „Pillen vor die Säue“, in dem er sich mit dem Antibiotikaeinsatz in der landwirtschaftlichen Tierhaltung kritisch auseinandersetzt. Er praktiziert als Tierarzt in Ingolstadt und betreut bäuerliche Betriebe. Sein Herz hängt an der Erhaltung des Murnau-Werdenfeler Rindes.



Michaela Filipini



Dr.-Ing. Michaela Filipini ist Leiterin der Abteilung „Förderung, Forschung, Innovation und Nachhaltigkeit“ in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE). Nach dem Abitur, einer Berufsausbildung im Handwerk, dem Studium der Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft promovierte sie in Lebensmitteltechnologie. Seit 2002 ist sie Mitarbeiterin der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Später wurde sie Leiterin des Referates „Ernährung und Prävention“ und danach ins Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) abgeordnet. Sie war stellvertretende Abteilungsleiterin im „Bundeszentrum für Ernährung“ und Leiterin der Gruppe „Koordination der Projektförderung“

„Ohne Bio können wir dem Klimawandel bei Fast Moving Consumer Goods nicht begegnen.“

Klemens Fischer

Klemens Fischer

Von Naturkostfacheinzelhandel bis Discounter, Klemens Fischer kennt alle Vertriebswege von Bio aus eigener beruflicher Erfahrung. Kaufland, Weleda und Demeter sind Wegmarken seines Schaffens. Als Visionär und fachlich versierter Berater ist er mit seiner Firma Biomarktentwicklung bei Herstellern und Händlern gleichermaßen gefragt. Sein Netzwerk ist weitgespannt und effizient. Sein ehrenamtliches Engagement ist beeindruckend: Er ist unter anderem Vorstand der Gesellschaft für Permakultur in der Landwirtschaft, Vorstand der Biodynamischen Stiftung K21 in Namibia, Vorsitzender des Wissenschaftlichen Beirats der Akademie Schloss Kirchberg und Aufsichtsrat der Dorfkäserei Geifertshofen AG.



Anja Frey



Anja Frey ist als Landwirtschaftsmeisterin seit fast 30 Jahren in der Landwirtschaft tätig. Sie war Betriebsleiterin auf dem Völkleswaldhof, einem Demeter Milchviehbetrieb bei Schwäbisch Hall. Sie ist Vorstandsvorsitzende von Demeter Baden-Württemberg, Aufsichtsrätin Demeter e. V. und Vorständin Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau (AÖL). Sie gründete die Interessengemeinschaft kuhgebundene Kälberaufzucht und die Bruderkalb-Initiative Hohenlohe. Die Organisation erzeugt und vermarktet Kälber aus Demeter- und Bioland-Milchviehbetrieben. Anja Frey kümmert sich um das Wertschöpfungskettenmanagement der Bio-Bruderkälber und ist Bundessiegerin Ökologischer Landbau 2021.

„Wir werden herausfinden müssen, was es braucht um ein neues und offenes Bewusstsein für all die vielen zukünftigen Herausforderungen im gemeinsamen Umgang mit den Ressourcen unserer Erde zu finden.“

Anja Frey

Albert Fuhs

Albert Fuhs arbeitete beim Bodan Verteilerdienst (Überlingen) und baute ein regionales Erzeugernetzwerk auf. Er gründete die Naturkost Nord in Hamburg und war bei der Erzeugergemeinschaft Bio Vertrieb Rheinland Höfe als Marketing Consultant für die Vermarktungskonzepte zuständig. Später wurde er Geschäftsführer und Gesellschafter. Dabei führte er bei Edeka und Tengelmann (Plus) das Bio-Sortiment ein und war für das Export-Marketing Niederlande und Großbritannien zuständig. Das Unternehmen wurde Bio-Zentrallieferant für die Rewe-Group. Nach dem Verkauf an die Landgard Gruppe wurde er deren Geschäftsführer und stellte die Flächen (30 Hektar) auf ökologischen Landbau um.



Wiebke Gätjen



Wiebke Gätjen wurde in Rostock geboren und wohnt in Bremen. Sie hat Land- und Gartenbauwissenschaften sowie Skandinavistik an der Humboldt-Universität Berlin (B.Sc.) und Öko-Agrarmanagement an der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (M.Sc.) studiert. Anschließend war sie landwirtschaftliche Mitarbeiterin der Luisen Hof GmbH, arbeitete als Gärtnerin bei der Bio-Gärtnerei Watzkendorf, leitete den Bereich Landwirtschaft des Guts Boltenhof und ist heute Projektingenieurin beim Projekt „Das Blaue Land“ des Oldenburgisch-Ostfriesischen Wasserverbands (OOWV). Dabei entwickelt sie regionale Bio-Wertschöpfungsketten mit dem Zusatznutzen Trinkwasserschutz im Nordwesten Niedersachsens.

„Die wichtigste Stellschraube für die Zeitenwende ist Bildung, in jedem Bereich. Ernährungsbildung, fundiert und umfassend, ist die Grundlage für jede weitere Entwicklung. Dazu benötigt es auch politisch zielführende und langfristige Entscheidungen. Strukturen müssten sich außerdem viel unabhängiger von Förderungen entwickeln können.“

Wiebke Gätjen

Andrea Gallotti

Nach der Ausbildung zur Köchin studierte Andrea Gallotti Gastronomic Sciences (B.Sc.) und schloss eine nebenberufliche Ausbildung zur Fachkraft in der Landwirtschaft ab. Sie gründete 2014 zusammen mit ihrem Mann das Restaurant erasmus in Karlsruhe. Seit 2016 ist das Unternehmen Bioland-Gold-Partner und das erste fine dining Restaurant Deutschlands, das zu 100 Prozent mit Biozutaten kocht. Als Geschäftsführerin, Mutter und Mensch, strebt Andrea Gallotti nach ganzheitlich zukunftsfähigen Lösungen, die möglichst vielen Beteiligten Freude bereiten können. Sie engagiert sich bei Bioland und Slow Food, in der evangelischen Gemeinde und im Nachhaltigkeitsrat der Stadt Karlsruhe.



(c) joshuaKaiss3

Alexander Gerber



Nach einer landwirtschaftlichen Lehre auf einem Demeter-Betrieb studierte Dr. Alexander Gerber an der Universität Hohenheim Agrarwissenschaften und promovierte dort am Institut für Sozialwissenschaften des Agrarbereichs. Als Koordinator für Ökolandbau und Verbraucherschutz an der Universität Hohenheim konzipierte er den ersten wertschöpfungskettenübergreifenden und englischsprachigen Master-Studiengang zum Ökolandbau. Ab 2003 baute er den Dachverband der deutschen Biobranche (BÖLW) mit auf, für den er bis 2013 als Geschäftsführer tätig war. Seit 2013 ist er Vorstand von Demeter Deutschland und seit 2014 Vizepräsident der Biodynamic Association – Demeter International.

„Bio muss zwei Dinge schaffen: 1. Sich auf der Basis seiner grundlegenden Prinzipien weiterentwickeln (und nicht immer konventioneller werden) und 2. damit konzeptionell und geschmacklich als eine attraktive Zukunftsperspektive wahrgenommen werden.“

Dr. Alexander Gerber

Franz-Theo Gottwald

Seit Februar 2022 ist Professor Dr. Franz-Theo Gottwald Leiter der Akademie Schloss Kirchberg. Er studierte Theologie, Philosophie und Sozialwissenschaften, wurde promoviert in Philosophie. Nach Forschungsaufenthalten im Ausland und der Beschäftigung mit den drängenden Fragen der Agrar- und Umweltethik arbeitete er in der Unternehmensberatung im Bereich Umweltmanagement. Von 1987 bis 2020 war Vorstand der Schweisfurth Stiftung für nachhaltige Agrar- und Ernährungswissenschaften. Franz-Theo Gottwald forscht und lehrt als Honorarprofessor für Agrar-, Ernährungs- und Umweltethik an der Humboldt Universität Berlin. Er ist u.a. Aufsichtsratsvorsitzender der Stiftung World Future Council, und Autor von Fachliteratur zur nachhaltigen Entwicklung und zu Unternehmensverantwortung.



Andreas Greiner



Andreas Greiner studierte Agrarbiologie und Journalistik an der Universität Hohenheim. Er bildete sich in Ökopädagogik und Moderation fort, leitete ein Studien- und Forschungsprojekt in Kenia und ist Mitgründer der ÖKONSULT GbR in Stuttgart. Er betreut das Projekt Mahlzeit für „Brot für die Welt“ (bundesweites Pionierprojekt für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung) und weitere Projekte zur Klima-Anpassung, coacht Großküchen, veranstaltet Workshops wie „Bio kann jeder“ und Aktionen wie „BioBitte“ für die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, betreut die Ökolandbau-Redaktion im Bereich Außer-Haus-Verpflegung und erarbeitete erfolgreiche Bewerbungskonzepte für die Bio-Musterregionen Heidenheim plus und Rems-Murr-Ostalb.

„Es muss gelingen, die wahren Kosten der Lebensmittelproduktion der Gesellschaft bewusst zu machen.“

Hubert Heigl

Hubert Heigl

Hubert Heigl ist Schweinehalter im oberpfälzischen Kallmünz mit 90 Sauen, Ferkelaufzucht und eigener Futtererzeugung. Neben der Arbeit als aktiver Landwirt engagiert sich der Agraringenieur in zahlreichen ehrenamtlichen Funktionen für den ökologischen Umbau der Landwirtschaft: Heigl ist seit 2014 bayerischer Landesvorsitzender und seit 2017 Präsident von Naturland e. V. Er war Mitglied des Kompetenznetzwerks Nutztierhaltung der Bundesregierung (Borchert-Kommission) und ist seit Juni 2022 Vorstand Landwirtschaft des bundesweiten Bio-Spitzenverbands Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW). Darüber hinaus ist Hubert Heigl seit 2019 Erster Vorsitzender der Landesvereinigung für ökologischen Landbau in Bayern.



Wilhelm Heilmann



Wilhelm Heilmann stammt von einem Naturland-Betrieb in Oberbayern. Nach dem Landwirtschaftsstudium in Weihenstephan arbeitete der Agraringenieur u. a. acht Jahre lang für die Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG, Deutschlands größte Bio-Erzeugergemeinschaft. Als Ressortleiter für Getreide und sonstige Druschfrüchte konnte er dabei ein umfassendes Netzwerk im deutschen Bio-Markt aufbauen. 2021 wechselte Wilhelm Heilmann dann als Geschäftsleiter Verarbeitung und Handel zur Naturland Zeichen GmbH, seit August dieses Jahres ist er alleiniger Geschäftsführer des Unternehmens.

„Effizienz, auch die Kosten betreffend, ist sicher ein Thema, bei dem in der traditionellen Bio-Branche noch manches nachzuholen ist. Zugleich sollten gerade die Bio-Pioniere aber auch mit Selbstvertrauen nach vorne schauen: Bio wächst, weil der Markt uns braucht und weil nur Bio wirklich zukunftsfähig ist.“

Wilhelm Heilmann

Julia Hochscheid

Die Diplom-Oecotrophologin Julia Hochscheid betreute bei der Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH das Marketing Ökologischer Landbau und arbeitete bei der HUOBER Brezel GmbH & Co. KG, Erdmannhausen, im Bereich interne und externe Kommunikation. Anschließend war sie Referentin im Bereich Wertschöpfungsketten beim Bundesprogramm Ökologischer Landbau der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Heute leitet sie dort das Sachgebiet Wertschöpfungsketten und Außer-Haus-Verpflegung.



Kathrin Jäckel



Kathrin Jäckel ist seit 2020 Geschäftsführerin des Bundesverband Naturkost Naturwaren e. V. (BNN). In der Bio-Branche hat sie nach Stationen in der Finanz- und Gesundheitswirtschaft ihre berufliche Heimat gefunden. Hier setzt sie sich seit 2019 dafür ein, dass neue Impulse für die Zukunft von Bio und Fachhandel entstehen können. Ihre Themen sind die sozial-ökologisch-ökonomische Transformation der Lebensmittelwirtschaft sowie Nachhaltigkeit, Fairness, Kooperation und anderes Wirtschaften. Den BNN vertritt sie im erweiterten Vorstand beim Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e. V. (BÖLW), zudem ist sie u. a. seit 2021 Mitglied im Begleitausschuss zum Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).

„Wir brauchen politische Rahmenbedingungen, die mehr sind als Förderpolitik. Und wir müssen lernen, unsere Relevanz so zu kommunizieren, dass sie neue Kundinnen und Kunden erreicht.“

Kathrin Jäckel

Burkhard Kape

Dr. Burkhard Kape ist seit über 22 Jahren im Bereich des Ökolandbaus tätig. Seit 2006 arbeitet er in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE). Er ist Leiter des Bundesprogramms Ökologischer Landbau Informationsmanagement. Dieses Referat fördert im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Weiterbildungsmaßnahmen, Wettbewerbe und über sechs Förderrichtlinien mit Projekten aus den Bereichen Wertschöpfungsketten und Außer-Haus-Verpflegung. Der promovierte Biologe war zuvor in der Forschung und als PR-Berater u. a. beim Bundesverband Schutzgemeinschaft Deutscher Wald e. V., bei der Öko-Prüfzeichen GmbH und der Informationsstelle Bio-Siegel tätig.



Rüdiger Kasch



Quelle: Alnatura Fotografin Annika List

Rüdiger Kasch ist seit 2017 Geschäftsführer bei Alnatura und verantwortet die Bereiche Expansion und Immobilien, Kundenentwicklung, Partnermärkte und Logistik sowie Supply Chain Management. Der diplomierte Wirtschaftswissenschaftler ist ausgewiesener Einzelhandelsexperte. Rüdiger Kasch war unter anderem als Geschäftsführer der Supermärkte Nord Vertriebs GmbH sowie als Vorstand der Coop eG Kiel tätig. Zuvor verantwortete er als General Manager das Lebensmittelunternehmen Esselunga in Italien und war als Vorstand von Lidl Italia und Lidl Malta tätig.

„Nur mit ganz neuen Ideen und Strategien aller Bio-Akteure können wir uns gemeinsam den elementaren Herausforderungen stellen, die sich durch die aktuelle weltpolitische Lage, durch die gestiegenen Kosten bei Rohwaren, Energie und Logistik und durch das veränderte Kaufverhalten der Verbraucherinnen und Verbraucher ergeben.“

Rüdiger Kasch

Hanna Kehl

Hanna Kehl ist Expertin und Speakerin für strategische Insights rund um den „Shopper“ und sein Einkaufsverhalten. Sie ist seit über zehn Jahren in der Marktforschung, seit 2017 bei GfK Consumer Panel Services tätig. Sie unterstützt Kundinnen und Kunden mit Fast Moving Consumer Goods in ihrer Markenweiterentwicklung und ordnet gesamtgesellschaftliche Entwicklungen wie nachhaltiges Einkaufsverhalten sowie aktuelle und zukünftige Trends in den Kontext der GfK Consumer Panel Daten ein.



Karl Kempkens



Dr. Karl Kempkens ist Referatsleiter Ökologische Lebensmittelwirtschaft im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Der Sohn eines Landwirts ist Diplomagraringenieur und Doktor der Agrarwissenschaft. Zuvor war er 30 Jahre in verschiedenen Funktionen bei der Landwirtschaftskammer NRW, davon über 20 Jahre in der Leitung des Fachbereichs Ökologischer Landbau tätig. Viele Jahre war er Mitglied im Begleitausschuss Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) beim BMEL, Gründungsvorsitzender der Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau beim Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft (KTBL) und hatte weitere Mandate im Bereich Ökolandbau.

„Um die unbestritten erforderliche „Ernährungswende“ ohne gesellschaftliche Verwerfungen ([mögliche] Gefahr: Ernährung spaltet unsere Gesellschaft (weiter)) erfolgreich bewerkstelligen zu können, muss auch die Bio-Branche (vom Acker bis zum Teller) sich entsprechend weiterentwickeln.“

Bruno Krieglstein

Bruno Krieglstein

Nach dem Abschluss des Studiums der Allgemeinen Agrarwissenschaften an der Universität Hohenheim und dem Referendariat für den höheren landwirtschaftlichen Dienst in Baden-Württemberg war Bruno Krieglstein ab November 1987 für die baden-württembergische Landwirtschaftsverwaltung tätig – einschließlich der MBW Marketinggesellschaft für Agrar- und Forstprodukte aus Baden-Württemberg. Dort arbeitete er in verschiedenen Aufgabenbereichen und Organisationseinheiten zuletzt als Leiter des Referats „EU-Qualitätspolitik, Ernährungswirtschaft, EU-Marktorganisation“ des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg.

Ingmar Krimmer



Der in Stuttgart geborene Ingmar Krimmer ist Bäckermeister sowie Betriebswirt (HWK) und betreibt die „Krimmers Backstub“ in Untermünkheim. Nach seiner Ausbildung zum Bäcker bildete er sich zum Bäckermeister und Betriebswirt (HWK) in Weinheim weiter. Nach einigen Anstellungen machte er sich mit „Krimmers Backstub“ in Untermünkheim bei Schwäbisch Hall selbstständig. Später schloss er die Fortbildung zum Brotsommelier in Weinheim erfolgreich ab. Ingmar Krimmer erhielt zahlreiche Auszeichnungen. Er veröffentlicht den Podcasts „Nachtschicht“, gab „Das große Hohenloher Backbuch“ heraus, veranstaltet Genussabende in „Krimmers Backstub“, ist Kolumnist beim „Haller Tagblatt“ und hat einen eigenen Blog.

„Wir benötigen mehr ökologisch erzeugte Lebensmittel: für eine gesunde Natur und gesunde Menschen.“

Ingmar Krimmer

Alexander Liedke

Alexander Liedke ist seit Mai 2022 als Leiter Corporate Social Responsibility (CSR) Einkauf bei Lidl Deutschland zuständig für alle Nachhaltigkeitsthemen. Das umfasst soziale und ökologische Fragestellungen bis hin zu Tierwohl, Lieferkettensorgfaltspflichten oder die Partnerschaft mit Bioland. Zuvor war er bei der Lidl Stiftung im CSR Einkauf für die strategische Ausrichtung aller „Lidl Länder“ bei ökologischen Fragestellungen zuständig. Alexander Liedke arbeitete beim WWF Deutschland mit Märkten und Unternehmen zu Klimazielen. Als Nachhaltigkeitsberater hat er vor allem Ökobilanzierungen für Produkte erstellt. Während seines Biotechnologie-Studiums hatte er Auslandsaufenthalte in Venezuela und den Niederlanden.



Sophie Löbbering



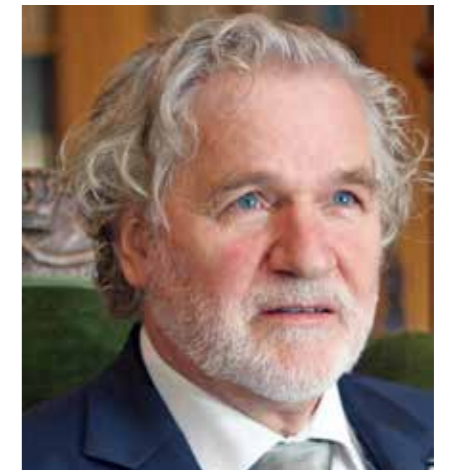
2021 gründete Sophie Löbbering die Organisationsentwicklung „iniciato GbR – wir begleiten Organisationen fürs Morgen“ mit. Als studierte Nachhaltigkeitswissenschaftlerin und Ökotoptologin gründete sie außerdem die Solawi Crowdsalat e. V. und den Verein CSX Netzwerk e. V. Auf dem Bio-Hof der Solawi arbeitet sie neben ihrer Selbstständigkeit in Teilzeit als Gärtnerin und Co-Betriebsleiterin, um den Bezug zur Praxis und die Beziehung zur Mitwelt nicht zu verlieren. Ihr aktuelles Vorhaben in der Bio-Szene ist, das BioFrauenNetzwerk zu stärken damit in Zukunft mehr selbstbewusste Frauen wichtige Führungsrollen übernehmen. Zudem setzt sie sich stark für die Belange und Wünsche der „NextGen“ der Branche ein.

„Wir benötigen eine Zeitenwende, weil die Bio-Branche so tut, als ob sie aus Verbänden besteht und dem Naturkostfachhandel. Aber wir sehen seit fast 30 Jahren beim Gedanken ‚Bio für alle‘ rund 30 verschiedene Absatzwege“

Erich Margrander

Erich Margrander

Seit 1994 Herausgeber des bioPress Magazin und einige Jahre Berater der BIOFACH. So gingen z. B. die Einführung der BIOFACH-Zertifizierungsnachweise auf ihn und sein Team zurück, oder auch schon 1997 der Slogan „Lust auf Genuss und Bio der bessere Geschmack“. Seit 1998 veröffentlicht er regelmäßige Recherchen über die Entwicklung von Bio bei den Selbstständigen Kaufleuten und weiteren mehr als 25 Vertriebswegen. Er wurde Bio-Berater bei der Koelnmesse und machte Bio in der Anuga für Aussteller und Besucher systematisch sichtbar. Der zuletzt so erfolgreiche Anuga Organic Market ist die Erfindung des Teams bei bioPress. Das Bio Handels Forum hat Erich Margrander organisatorisch und inhaltlich verantwortet und viele Multiplikatoren in der Koelnmesse zusammengebracht.



Stephanie Moßbacher



Stephanie Moßbacher war schon früh – durch den Vater, den Gründer Michael Moßbacher – ein Teil von Byodo Naturkost. Sie stieg nach dem Master-Studium für Sustainable Marketing and Leadership aktiv in das Unternehmen ein. Nach ihrem Management-Trainee-Programm hatte sie verschiedene Positionen im Marketing und Produktmanagement inne und wurde später zusätzlich zur Leitung dieser beiden Bereiche Gesellschafterin bei Byodo. Sie leitete zunächst gemeinsam mit Andrea Sonnberger, später allein die Geschäfte des Unternehmens.

„Die Gesellschaft ist im Wandel. Die Bio-Branche kann Antworten auf einige Fragen geben, die gesellschaftlich relevant sind. Was früher gut und richtig war, kann heute nicht mehr gültig sein. Den Wandel aktiv mitzugestalten, ist betriebs- und volkswirtschaftlich sehr wichtig. Scanning, Monitoring, Forecasting und Assessment sind vier wichtige Instrumente, um die Zukunft zu gestalten.“

Dr. Robert Poschacher

Wilhelm Pflanz

Der Schwerpunkt der wissenschaftlichen Arbeiten von Prof. Dr. Wilhelm Pflanz sind tier- und umweltgerechte Haltungssysteme landwirtschaftlicher Nutztiere. Hierbei geht es insbesondere um die ethologische und emissionstechnische Beurteilung sowie die Weiterentwicklung von neuen Haltungsverfahren. Er lehrt als Professor für Tierwissenschaften in der Ökologischen Landwirtschaft an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf und ist Dekan der Fakultät Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung. Zuvor war Wilhelm Pflanz in der Agrarverwaltung und Ressortforschung tätig.



Jan Plagge



Seit 2018 ist Jan Plagge Präsident von IFOAM Organics Europe. Berufliche Stationen des Diplom-Ingenieurs Agrarwirtschaft (TU München Weihenstephan) waren unter anderem die Beratung für ökologischen Land- und Gartenbau in Ostdeutschland, agrarpolitischer Sprecher der Ökoverbände in Berlin/Brandenburg, Geschäftsführer des Bioland Erzeugerring Bayern e. V., Geschäftsführung der Bioland Beratung GmbH. Seit 2008 ist Jan Plagge Vorstandsmitglied im FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau). Seit 2011 ist er Präsident von Bioland und im Vorstand Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) aktiv. Seit 2011 ist er zudem im Vorstand der IFOAM EU Gruppe (International Federation of Organic Agriculture Movements).

„Eine Zeitenwende brauchen wir endlich in der Politik – denn noch oft ist eine Entscheidung für Bio eine Frage der Überzeugung und nicht der rationalen Notwendigkeit. Damit Bio zur neuen Normalität im Alltag wird, muss es daher einfach werden, sich für Bio zu entscheiden. Dazu braucht es die richtigen Signale aus Berlin und Brüssel von der Gemeinsamen Agrarpolitik bis zur Mehrwertsteuer.“

Jan Plagge

Robert Poschacher

Dr. Robert Poschacher hat an der Universität für Bodenkultur in Wien Landwirtschaft mit Schwerpunkt Agrarmarketing studiert. Beruflich war der promovierte Diplom-Ingenieur unter anderem in der Europäischen Kommission im Bereich Agrarmärkte tätig und Marketingleiter bei Rewe International, wo er „Ja! Natürlich“, die größte Bio-Marke Österreichs, und „Chef Menü“ verantwortete. 2013 wechselte Robert Poschacher nach Deutschland, zunächst war er beim Bio-Spezialisten Alnatura in der Geschäftsleitung für das Produktmanagement und den Vertrieb verantwortlich. Seit November 2020 ist der gebürtige Wiener bei Edeka in Hamburg tätig und ist Geschäftsführer der Naturkind Lebensmittelvertriebs-GmbH.



Sven Prange



Sven Prange beschäftigt sich als Journalist seit Jahren mit der Land- und Lebensmittelwirtschaft. Heute ist er Nachrichtenchef beim „Handelsblatt“.

„Die Wertschätzung für gute Lebensmittel muss gesteigert werden, denn Qualität kostet Geld. Wichtig ist die Unterstützung der Wettbewerbsfähigkeit kleiner und mittlerer Produzenten in regionalen Wertschöpfungsketten, unabhängig davon, ob diese als Bio bezeichnet werden dürfen oder nicht.“

Rüdiger Pyck

Rüdiger Pyck

Fleischermeister Rüdiger Pyck hat viele Ehrenämter inne: Kreishandwerksmeister der Kreishandwerkerschaft Rhein-Neckar, Vorstandsmitglied der Kreishandwerkerschaft Rhein-Neckar, Obermeister der Fleischer-Innung Rhein-Neckar, stellvertretender Landesinnungsmeister des Fleischerhandwerks Baden-Württemberg, stellvertretender Vorsitzender des Landesmarktverbandes Baden-Württemberg Vieh und Fleisch, Vorsitzender des Widersprachausschusses der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN), Mitglied der Vollversammlung der HwK Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald, Landesbeirat der IKK Classic Baden-Württemberg sowie stellv. Mitglied des Verwaltungsrates der IKK Classic.



Steffen Reese



Diplom-Agraringenieur Steffen Reese war Geschäftsführer der Öko-Erzeugergemeinschaft Pellworm GbR, Geschäftsführer Ökologisch Wirtschaften! e. V., stellvertretender Projektleiter Biologische Schädlingsbekämpfung Israeli Cotton Board und Tel Aviv, Geschäftsführer Naturland Süd-Ost e. V sowie Geschäftsführer Öko-BeratungsGesellschaft mbH. Seit 2006 ist er Executive Director bei Naturland e. V. sowie Vorstand Forum Fairer Handel, Vorstand Forschungsinstitut biologischer Landbau (FibL) Deutschland, eVorstand Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e. V. (BÖLW) und Repräsentant Bio mit Gesicht GmbH. Steffen Reese war in vielen weiteren Organisationen aktiv.

„Die Zeitenwende ist für das Überleben der Gesellschaft zwingend. Wir müssen unsere Konzepte eines ökologisch und sozial nachhaltigen Wirtschaftens noch stärker in die Breite tragen und so den gesamten Lebensmittelsektor zu verändern. Bio muss das „Normal“ werden.“

Steffen Reese

Antje Risius

Junior-Professorin Dr. Antje Risius forscht und lehrt zu den Rahmenbedingungen für regenerative Landwirtschaft, versucht eine Mensch-Tier-Natur-Gesundheit aus einer umfassenden Perspektive zu verstehen und macht Vorschläge für ein besseres Zusammenleben. Dabei verbindet sie Akteure und verschiedene Disziplinen von den Agrarwissenschaften über Ernährungs-, Gesundheitswissenschaften, Ökonomie, Kulturwissenschaften sowie Philosophie und Psychologie zu Alternativen und Szenarien, die dann experimentell oder auch im Alltag erprobt werden.



Stephan Rüschen



Prof. Dr. Stephan Rüschen ist seit 2013 Professor für Lebensmittelhandel an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn. Die Schwerpunkte seiner Arbeit sind: Nachhaltigkeit, Betriebsformen, Smart Stores 24/7 und Kundenzufriedenheit. Zuvor war er zwölf Jahre bei Metro Cash & Carry in verschiedenen Geschäftsführungspositionen (Marketing, Einkauf, Unternehmensentwicklung) im In- und Ausland tätig. Nach dem Studium der Betriebswirtschaftslehre an der Friedrich-Alexander-Universität Nürnberg promovierte Stephan Rüschen an der Ludwig-Maximilians-Universität München; im Anschluss arbeitete er für die Tengelmann Group.

„Die Vorteile von Bio für die anstehenden globalen Herausforderungen müssen noch deutlicher gemacht werden und Defizite von Bio in der Branche bearbeitet werden.“

Prof. Dr. Martina Schäfer

Martina Schäfer

Prof. Dr. Martina Schäfer studierte Biologie an der Universität Hohenheim, promovierte zum Dr.-Ing. und Dr. phil. an der Technischen Universität Berlin. Ihr Thema ist die praxisnahe Forschung zu nachhaltiger Regionalentwicklung, nachhaltigem Konsum, nachhaltiger Ernährung und Landwirtschaft am Zentrum Technik und Gesellschaft der Technischen Universität Berlin. Sie ist wissenschaftliche Geschäftsführerin des Zentrum Technik und Gesellschaft.



Felix Schmidling



Felix Schmidling lebte in seiner Jugend vier Jahre in Brasilien. Heute ist er Bio-Wertschöpfungskettenmanager bei der Franken-Gemüse Knoblauchland eG. Er studierte International & Cultural Business Studies mit Vertiefung Lateinamerikanischer Kulturraum (B.A.) und Öko-Agrarmanagement an der Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde (M.Sc.). Darüber hinaus machte er eine Ausbildung als staatlich geprüfter Fachmann für Euro-Hotelmanagement. In seiner Freizeit ist er seit fünf Jahren in verschiedenen Gemeinschaftsgarten-Projekten aktiv (aktuell im Stadtgarten Forchheim).

„Die Konventionalisierung der Bio-Branche ist kein Weg um die Probleme der Zeit zu lösen. Es braucht neue Wachstumsstrategien für nachhaltige Geschäftsmodelle mit resilienteren regionaleren Strategien.“

Stefan Schopf

Stefan Schopf

Nach seiner Ausbildung zum Landwirt auf dem elterlichen Betrieb in Creglingen und seinem Studium als Diplom-Pädagoge war Stefan Schopf zunächst Geschäftsführer der BIH und Pro Arbeit Hohenlohe. Er stellte den elterlichen Betrieb auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise um und war Vertriebsleiter beim Hofgut Fischermühle GmbH. Später wurde er dort Geschäftsführer, wie auch bei b2 Biogärtnerei und bei b2 Bio-Pur.



Matthias Sinn



Zunächst war Matthias Sinn als Junior Buyer Dairy Products bei Edeka und als Senior Buyer Dry Food bei Coop tätig. Nach seinem Wechsel zur Rewe Group arbeitete er als Category Buyer Rewe Supermarkets, Senior Category Buyer Discount Eastern & Southern Germany, Executive Assistant Category Management & Buying und derzeit als Head of Omnichannel Category Development (previous Lead).

„Bio muss aus der ‚Unter-10%-Nische‘ rauskommen und für den Massenmarkt zu einer Selbstverständlichkeit beim Lebensmitteleinkauf werden. Dafür braucht es wirksame Marketingkampagnen.“

Matthias Sinn

Andreas Sommer

Andreas Sommer begleitet international sinn-orientierte Unternehmen, die einen Beitrag zur nachhaltigen Transformation des täglichen Konsums leisten wollen. Nach seiner langjährigen geschäftsleitenden Tätigkeit bei der Weleda AG hat er „essential now“ gegründet und coacht Unternehmen sowohl in strategischen Fragen als auch bei der Kulturentwicklung. Seine fachlichen Schwerpunkte sind Marktentwicklung, Unternehmenspositionierung und kollektive Führung. Nach dem Diplom-Studium der Geoökologie in Karlsruhe hat Andreas Sommer einen Executive Master of Business Administration in St. Gallen erworben. Zudem ist er Narrative Coach™ und zertifizierter Leadership Circle Berater.



Michelle Spinelli



Michelle Spinelli studierte an der Justus-Liebig-Universität Gießen Agrarwissenschaften (B.A.) und Agrar- und Ressourcenökonomie (M.Sc.). Sie war Trainee und Consultant in einer Unternehmensberatung mit Themenfokus Agrar- und Ernährungswirtschaft. Seit März 2021 ist sie Referentin im Bundesprogramm Ökologischer Landbau. Ihr Hauptarbeitsgebiet sind Wertschöpfungsketten, die Richtlinie zur Förderung von Bio-Wertschöpfungsketten (RiWert) und die Richtlinie zur Informations- und Absatzförderung. Sie ist Mitorganisatorin der Messeauftritte des Bundesprogramm ökologischer Landbau (BÖL) bei der ANUGA und BIOFACH.

„Eine Zeitenwende ist notwendig: Weil der Markt sich dramatisch verändert hat: Fachhandelstreue gehört der Vergangenheit an, konventionelle Händler haben Bio komplett adaptiert und Vegan zum neuen Bio gemacht, was die Branche zu lange ignoriert und abgelehnt hat. Zudem: Startups denken schon immer anders, Regenerative Landwirtschaft kommt mit Kraft auf den Plan. Und nicht zuletzt: Kommunikation hat sich stark verändert, es braucht modernes Branding und Lifestyle, was die Bio-Branche unbedingt mitgehen sollte.“

Julian Stock

Julian Stock

Julian Stock ist Head of Sustainability und Markenstrategie bei der Hamburger Agentur blood. Dort unterstützt er Unternehmen bei der Nachhaltigkeitstransformation. Zudem treibt er als Vorstand des jungen Berliner Netzwerks „Good Food Collective“ den sozial-ökologischen Wandel im Ernährungssektor voran. Dem GFC gehören derzeit rund 90 Impact-first-Unternehmen an. Julian Stock ist seit über zehn Jahren in der Nachhaltigkeitsbranche und war zuletzt über sieben Jahre beim Bio-Pionier Alnatura in verschiedenen Positionen tätig.



Andreas Swoboda



Andreas Swoboda ist Geschäftsführer der Bio-Bäckerei BIO BREADNESS. Die BIO BREADNESS GmbH mit Sitz in Fulda ist eine moderne ökologische Bäckerei, die Bio-Backwaren nach traditionellen Herstellungsverfahren verbunden mit effizienten Prozess- und Arbeitsabläufen produziert. Zuvor war er Vorstandsvorsitzender der W-E-G Stiftung & Co. KG, zu deren Initiativen unter anderem die Quant Qualitätssicherungs GmbH und die Herzberger Bäckerei GmbH gehört, für die Andreas Swoboda als Geschäftsführer verantwortlich war. Darüber hinaus ist er Mitglied des Aufsichtsrates der International Featured Standards (IFS) und ist bereits seit zehn Jahren im Vorstand der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e. V. (AöL) tätig.

„Für mich geht es nicht um die Frage, ob eine Zeitenwende nötig ist, sie ist letztendlich da: Bio ist die letzten Jahre aus der Nische getreten. Maßgeblich vom Qualitätsnachhaltigkeitsbewusstsein ganzer Generationen geprägt, die zum einen nachhaltigen Konsum unterstützen wollen, zum anderen eine ökologische Ernährung für ihr persönliches Wohlbefinden wichtig halten. Unterstützt wird dies auch durch einen stärkeren Fokus, gerade der jungen Generation, zu einer pflanzenbasierten Ernährung. Diese positive Entwicklung, die auch zu mehr Absatz in unserer Branche der letzten Jahre geführt hat, führt zu völlig neuen Akteuren am Markt, die nicht nur Bio verkaufen wollen, und das insbesondere im Handel und Discount, sondern die auch Gestaltungsanspruch für diese, für sie neue Branche, erheben.“

Andreas Swoboda

Tabea Thomas

Tabea Thomas ist wissenschaftliche Mitarbeiterin und Promovendin an der Universität Göttingen. Unter anderem arbeitet sie im Projekt AVOEL zur Kommunikation und Authentizitätswahrnehmung in ökologisch erzeugte Lebensmittel. Diese sollen zum Verständnis von Vertrauen entlang der Wertschöpfungskette und in der Gesellschaft beitragen. Studiert hat sie Bewegung und Ernährung an der Pädagogischen Hochschule Weingarten und Public Health Nutrition an der Hochschule Fulda. Ihre Forschung ist auf ein ganzheitliches Verständnis von Gesundheit sowie auf eine inter- und transdisziplinäre Herangehensweise ausgerichtet.



Giulia Vogel



Nach ihrem Studium in den Niederlanden im Bereich Commercial Economics mit dem Schwerpunkt Marketing und Veranstaltungen, mehreren längeren Auslandsaufenthalten und ersten beruflichen Erfahrungen im Personalmarketing arbeitete Giulia Vogel bei der Assoziation ökologischer Lebensmittel Hersteller (AöL) und heute beim Büro Lebensmittelkunde und Qualität (BLQ). Dort leitet sie den Bereich Marketing und Kommunikation. Außerdem betreut sie den Forschungspreis BioThesis und kümmert sich um die Veranstaltungen und das Schulungsprogramm.

„Für eine erfolgreiche Zeitenwende braucht es meiner Meinung nach mutige Menschen, die Innovation, KI, Werte, Kooperation und Kreislaufwirtschaft neu denken. Kreislaufwirtschaft geht z. B. nur, wenn wir kooperativer werden, wenn wir gemeinsam Kreisläufe aufbauen und schließen. Es braucht also weniger Abgrenzung und mehr Zusammenarbeit. Eine gute Stellschraube dafür wären andere Rahmenbedingungen wie etwa steuerliche Anreize für ein nachhaltiges im Kreislaufwirtschaften ohne die Erde/Umwelt zu belasten.“

Giulia Vogel

Uwe Vogel

Nach dem Abschluss seines Studium der Lebensmitteltechnologie an der Fachhochschule Lippe in Lemgo arbeitete Uwe Vogel am französischen Fleischforschungszentrum CTSCCV in Maisons-Alfort. Für die kanadische Firma Griffith Laboratories Inc. baute er den europäischen Markt für den Vertrieb von Raucharomen auf. Anschließend war er für die amerikanische Firma Red Arrow tätig und entwickelte gemeinsam mit einem schwedischen Ingenieur das CleanSmoke Räucherverfahren. Er übernahm mit der Gründung der Red Arrow Handels-GmbH die Geschäftsführung. Seit 2017 steht er als Gründungsmitglied und Präsident der europäischen CleanSmoke Coalition vor. Er gilt weltweit als ausgewiesener Experte für das Räuchern von Lebensmitteln.



Reinhard von Stoutz



Dr. Reinhard von Stoutz hat Geografie und Betriebswirtschaft an der Justus-Liebig-Universität in Gießen studiert und als Diplom-Geograf abgeschlossen. Anschließend hat er dort auch promoviert. Im Anschluss arbeitete Reinhard von Stoutz in der Expansion eines Lebensmitteleinzelhändlers. Danach ging er zum Deutschen Fleischer-Verband e. V. nach Frankfurt, seit 2004 ist er Mitglied der Geschäftsleitung. Reinhard von Stoutz ist Mitglied im Vorstand des Regionalfenster e. V.

„Solange nachhaltige und hochwertige Lebensmittel hochpreisiger angeboten werden müssen als nicht nachhaltig produzierte, wird es schwer, einen größeren Marktanteil zu erlangen. Kleine Unternehmen, insbesondere in der Landwirtschaft und im Handwerk, brauchen Unterstützung.“

Dr. Reinhard von Stoutz

Marcus Wewer

Seit über 30 Jahren ist Marcus Wewer in der Biobranche tätig, insbesondere in der Bio-Fleischwirtschaft. Der Bio-Landwirt und Agraringenieur war Projektleiter Fleischvermarktung bei Gäa e. V., Prokurist der Bio Fleisch Nord Ost GmbH & Co. KG, Geschäftsführer von Ecoland e. V. und Geschäftsbereichsleiter Biovieh der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall sowie Betriebsleiter der Thönes Natur Fleischhandels GmbH. Seit 2017 führt Marcus Wewer als Referent für ökologischen Landbau das Qualitätsmanagement der Bio-Eigenmarken in der REWE Group Handel Deutschland. Seit 2020 vertritt er die Säule Handel im Vorstand des BÖLW (Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e. V.).



Leonhard Wilhelm



Nach seiner Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann im Sportbereich begann Leonhard Wilhelm im Export für Rohstoffe bei Rapunzel, wo er nach einiger Zeit als Teamleiter die Abteilungsleitung Einkauf und Rohstoffhandel unterstützte. Als Assistent der Geschäftsleitung von Rapunzel vertiefte er seine Einblicke in die operativen Bereiche der Abteilungen und bereitete sich zudem mit dem Studium Master Management auf seine Führungsverantwortung vor. Seit 2019 verantwortet er als einer der drei Geschäftsführer die Bereiche Verkauf, Rohstoffhandel, Private Label sowie die Abteilungen Einkauf und Nachhaltiges Lieferketten-Management.

„Klimafreundliche Produktionsweisen müssen steuerlich besser gestellt werden, damit Preise die ökologische Wahrheit widerspiegeln. Ressourcenverbrauch muss Geld kosten.“

Marcus Wewer

Seraphine Wilhelm

Seraphine Wilhelm startete ihre Berufslaufbahn mit einer Ausbildung zur Groß- und Außenhandelskauffrau bei Rapunzel. Anschließend zog es sie nach New York, Boston und Berlin, wo sie langjährige Berufserfahrung im Eventbereich und in der Gastronomie sammelte sowie einen Abschluss als Master of Business Administration erlangte. Sie hat für Rapunzel Instagram ins Leben gerufen und kreierte viele Jahre lang Rezepte und Bilder für dieses Medium. Ab 2018 unterstützte sie als Assistentin die Geschäftsleitung von Rapunzel und hatte die Projektleitung des Besucherzentrums inne. Heute leitet sie als Abteilungsleiterin das Marketing.



Christoph Zimmer



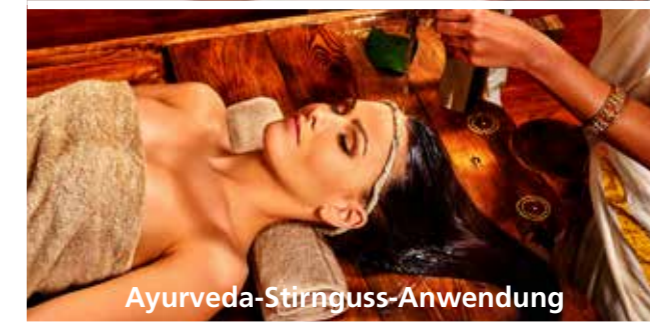
Der Landwirt und Kaufmann war von 2016 bis 2021 Leiter der Abteilung Forschung, Entwicklung und Bildung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Er entwickelte und etablierte das Konzept der Öko-Marketingtage. 2007 bis 2021 war er Geschäftsführer von Ecoland e. V. Seit August 2021 ist Christoph Zimmer Geschäftsführer von Bioland Baden-Württemberg und Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau (AÖL-BW). Berufsbegleitend absolvierte er einen Masterstudiengang in International Business. Seit Gründung 2010 ist er Vorstand des Verbands Lebensmittel ohne Gentechnik. Von 2012 bis 2021 wirkte er im erweiterten Vorstand des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) mit.



— AYURVEDA ZENTRUM —
SCHLOSS KIRCHBERG
MASSAGEN, KUREN & YOGA



Ayurvedische Ärztin mit Stirnguss



Ayurveda-Stirnguss-Anwendung



Ayurveda-Hall



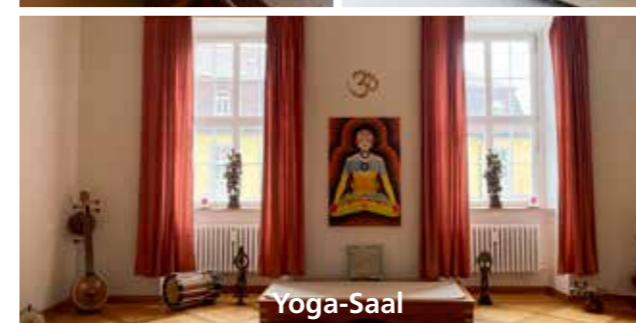
Original Indische Einrichtung



Das Ayurveda-Team



Ayurveda-Komfort-Zimmer



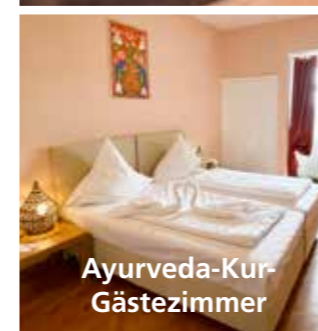
Yoga-Saal



Ayurveda-Ärztinnen



Original Ayurveda-Öl-Massage



Ayurveda-Kur-Gästezimmer



Freiluft-Terrasse im Ayurveda-Kurzentrum

AYURVEDISCHE MASSAGEN

Indische Kultur und Heilkunst werden im neuen Ayurveda-Kurzentrum im Schloss Kirchberg authentisch gelebt und angeboten. Ob Yoga oder Ayurveda-Massagen oder Panchakarma-Kuren für die Reinigung von Körper, Geist und Seele: Unsere indischen Ayurveda-Ärzt/-innen und Therapeuten bieten das gesamte Spektrum indischer Heilkunst an für Gäste und Patienten aus nah und fern.

YOGA & MEDITATION

Im wunderschönen Yoga-Saal des historischen Schlosses Kirchberg finden die Yoga-Übungen für unsere Kurgäste und Tagesgäste statt. Unsere indischen Yoga-Meister praktizieren nach echter und authentischer indischer Yoga-Lehre mit unseren Gästen.

Yoga für Alle: Jeweils Mittwochs und Freitags von 18 bis 19 Uhr, 10 € pro Person

BIOHOTEL

Wunderschöne authentisch eingerichtete Hotelzimmer mit echt indischen Möbeln erwarten Sie für eine Panchakarma-Kur im Schloss Kirchberg. Unsere indischen Ayurveda-Ärzte und Heilpraktiker begleiten Sie für bestmöglichen Kurerfolg.

KONTAKT

Ayurveda-Kurzentrum
Schloss Kirchberg an der Jagst
Schlossstraße 16/1
74592 Kirchberg an der Jagst
Telefon (07954) 9 86 90-01
oder 0162 6 35 87 89

Buchungen unter ayurveda-center@biohotel-schloss-kirchberg.de
www.ayurveda-kurzentrum-schloss-kirchberg.de

Dieser Tagungsreader wurde auf 100 % Recyclingpapier bei der Lokay Umweltdruckerei gedruckt.



info@lokey.de | www.lokey.de

[/company/lokey-umweltdruck/](#)
[/lokey.druck](#)

Wir drucken ...

... mit **mineralölfreien Farben** auf Basis nachwachsender Rohstoffe

... mit **100 % Ökostrom**

... auf Wunsch mit dem **Blauen Engel** und **Cradle to Cradle Certified**

... an unserem **klimapositiven** Standort: 200 % unserer erfassten Treibhausgasemissionen gleichen wir über Klimaschutzprojekte aus

... für die **Bio- und Ökobranche** in der DACH-Region

**PRINT
WITH LOVE
FOR NATURE**

Fachforum 1: Bio-Wertschöpfungsketten gefördert aufbauen: mein RiWert Projekt

Der Auf- und Ausbau von Wertschöpfungsketten (WSK) für heimische Bio-Produkte ist eine wichtige Voraussetzung für die marktabgestimmte Stärkung des Angebots und des Absatzes. Kooperationen auf Augenhöhe, Resilienz, Stadt-Land-Beziehungen und gesellschaftliche Vernetzungen gewinnen dadurch an Bedeutung. Deswegen wurde die „Richtlinie zur Förderung von Bio-Wertschöpfungsketten“ (RiWERT) im Rahmen des „Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL)“ vor vier Jahren veröffentlicht. Derzeit werden bundesweit über 30 Projekte gefördert. Lernen Sie gemeinsam mit uns die große Vielfalt der Projekte und die verschiedenen Lösungsansätze für die Herausforderungen beim WSK-Aufbau kennen. Es gibt verschiedene Treiber, verschiedene Kooperationen, verschiedene Produktgruppen und verschiedene Entwicklungsansätze, aber auch viel Gemeinsames. Im direkten Austausch mit einigen praxiserprobten WSK-Managerinnen und -Managern können Sie herausfinden, wie das Ziel, neue regionale WSK zu initiieren, erreicht wird und welchen Beitrag die WSK-Entwicklung für die Bio-Branche haben kann. Natürlich werden auch Entscheidungshilfen gegeben, ob eine Förderung über die RiWert auch für Sie in Frage kommt.

Moderation

Dr. Burkhard Kape
Leitung Referat Ökologischer Landbau,
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung,
BLE BÖL Informationsmanagement

Julia Hochscheid

Leitung Sachgebiet Wertschöpfungsketten &
Außer-Haus-Verpflegung,
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung,
BLE

Michelle Spinelli

Referentin Richtlinie zur Förderung von
Bio-Wertschöpfungsketten - Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung, BLE

Impuls

*Wiebke Gätjen, WSKM des Projektes „Blaues
Land- Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungs-
ketten mit dem Zusatznutzen Trinkwasser-
schutz im Nordwesten Niedersachsens“;
Zuwendungsempfänger: Oldenburgisch-Ostfrie-
sischer Wasserverband (OOWV)*

*Anja Frey, WSKM des Projektes: Bio-Bruder-
kälber- Aufbau einer regionalen Wertschöp-
fungskette für kuhgebunden aufgezogene Kälber
aus der Bio-Milchviehhaltung;
Zuwendungsempfänger: Dorfkäserei
Greifertshofen AG*

*Stefan Schopf, WSKM des Projektes „Regionale
Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Teller“;
Zuwendungsempfänger: Ökologische Genossen-
schaft Neckar-Alb*

Fachforum 2: Marken-Strategie für Bio-Wachstum

Herstellermarken kommt eine zentrale Rolle für Innovation und Wachstum von Bio-Lebensmitteln zu. Der Workshop startet mit einem Fallbeispiel einer spannenden Bio-Herstellermarke: Analyse der Erfolgsfaktoren, wichtige Learnings, Parallelen zu anderen erfolgreichen Bio-Marken. Danach werden in Break-Out-Gruppen Themen und Ansatzpunkte reflektiert. Der Blick richtet sich dabei einerseits auf Marke und Markt, andererseits auf Organisation und Kultur. Am Ende des Workshops haben die Teilnehmenden neue Einblicke erhalten, Ideen (weiter-)entwickelt, ihre Verbindungen untereinander vertieft und hoffentlich (noch) mehr unternehmerische Lust und Zuversicht für den Bio-Markt.

Moderation

Andreas Sommer
founder essential | now

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

Vegan, Fair, Klimapositiv, regional, viele dieser Claims stehen heute auf den Produkten von Morgen. Startups prägen die Trends der Zukunft, doch welche Rolle spielt Bio? In kurzen Impulsvorträgen schauen Startups auf die Bio-Branche. Welche Erfahrungen haben sie mit Bio gemacht? Welche Handlungsempfehlungen lassen sich ableiten? Wie erhalten Startups besseren Zugang zum Bio-Markt? Was kann die Branche insbesondere im Bereich Marketing und Zielgruppen von jungen Startups lernen?

In einer anschließenden Fischbowl Diskussion wollen wir voneinander lernen. Ein zukunftsfähiges Bild der Branche soll entstehen.

Moderation

Matthias Beuger
Politik und Ernährung
Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller
AöL

Impuls

Matthias Sinn
Head of Omnichannel Category Development
REWE Group Buying GmbH

Julian Stock

Vorstand Good Food Collective & Head of
Sustainability Agentur blood advertising

Daniel Anthes

Geschäftsführer Knärzje GmbH

Fachforum 4: Lebensmittelhandwerk ist Qualität, Kunst und Kultur

Hochwertige ökologische Lebensmittel bedingen zwei wichtige Grundlagen: Die nachhaltige und qualitätsorientierte Erzeugung auf den landwirtschaftlichen Betrieben sowie die sorgsame Weiterverarbeitung und Veredelung zu genussvollen und gesunden Nahrungsmitteln. Hierbei kommt dem Lebensmittelhandwerk eine wichtige Bedeutung zu. Lebensmittelhandwerk steht für eine besondere einzigartige Qualität oftmals verbunden mit Regionen, ist Kultur- und Agrargeschichte und in seiner schönsten Form sogar Kunst. Dennoch steht das Lebensmittelhandwerk vor großen Herausforderungen analog zur Primärerzeugung in der Landwirtschaft: Weniger Nachwuchskräfte, hohe Anforderungen, übertragen aus dem industriellen Bereich, gestiegene Kosten für die oftmals mittelständisch oder familiengeführten Betriebe, starker Preisdruck durch größere Wettbewerber im In- und Ausland.

Der Workshop beleuchtet von Seiten des Bäckereihandwerks und der nachhaltigen Fleischerzeugung Alleinstellungsmerkmale des Lebensmittelhandwerks und möchte gemeinsam mit allen TeilnehmerInnen erarbeiten, wie diese zur Lösung der oben genannten Herausforderungen genutzt werden können. Wie schaffen wir es, über diese USPs mit Kommunikation und weiteren Maßnahmen wieder mehr junge Menschen (und ihre Eltern) für das Lebensmittelhandwerk zu begeistern und gleichzeitig mehr VerbraucherInnen zu sensibilisieren und zu motivieren, zu diesen hochwertigen aber auch eben höherpreisigen Produkten zu greifen? Das Lebensmittelhandwerk steht hierbei wie kaum ein anderer Partner für die ökologische Lebensmittelerzeugung.

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 Erzeugerge-
meinschaft Schwäbisch Hall*

Fachforum 5: Mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung

Um das gesetzte Ziel der 30-Prozent-Bio-Fläche in Deutschland zu erreichen, muss auch die Bio-Nachfrage in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) weiter ansteigen. Wie kann dies in der Praxis gelingen? In diesem Workshop stehen Impulsvorträge und Diskussionen zu vier Handlungsfeldern auf dem Programm: 1) Politische Beschlüsse für mehr Bio in der GV, 2) Bio-Kriterien in Vergabeverfahren, 3) Strategien und Erfolgsfaktoren für die Umsetzung in den Küchen und 4) GV als Impulsgeber für regionale Wertschöpfungsketten. Auch die neue Bio-AHV-Verordnung wird thematisiert, die vermutlich bis zur Veranstaltung in Kraft getreten sein wird.

Damit mehr bioregionale Lebensmittel in der Fläche auf den Tisch kommen, braucht es einen integrierten Ansatz. Das wollen wir bei diesem Workshop gemeinsam diskutieren und die dafür notwendigen Handlungsschritte erarbeiten. Immer mit dem Blick darauf, wo das schon erfolgreich in der Praxis umgesetzt wird.

Moderation

*Andreas Geiner
Moderator und Fachmann für die ökologische
AHV ÖKONSULT GbR*

Impuls

*Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer
Wissenschaftliche Geschäftsführung Zentrum
Technik und Gesellschaft, Technische Universi-
tät Berlin*

Fachforum 6: Was schafft Vertrauen?

Gemeinsam Kommunikation von Bio gestalten

Im Forschungsprojekt AVOEL wurden über den Zeitraum von drei Jahren u. a. kompetenzorientierte Workshops und Materialien entwickelt, durch die Entscheidungs-Kompetenzen bei VerbraucherInnen sowie Akteuren der Produktkette gefördert werden. Ziel ist es, Akteure dabei zu unterstützen, die Prozessqualitäten von Bio-Lebensmitteln besser verständlich zu machen und Dilemmata, mitunter mit einer Prise Humor, aufzugreifen. In dem Workshop soll es explizit darum gehen, welche Kernkommunikationsbotschaften der Sektor nachhaltigere Ernährungssysteme inkl. des Bio-Sektors verwendet, welche Mythen und Erwartungen aufgegriffen und Wissenslücken adressiert werden sollten.

Moderation

*Jun. Prof. Dr. Antje Risius & Tabea Thomas
Georg-August Universität Göttingen, Marketing
für Lebensmittel und Agrarprodukte*

Bio-FuN Event Failure & Success



Die Akademie Schloss Kirchberg ist im Rahmen der Öko-Marketingtage gemeinsam mit den Initiatoren BNN, jungeAöL und incitato Gastgeberin des ersten Bio-FuN Events. Die Veranstaltung folgt dem Prinzip der etablierten „Fuckup-Night“, wobei mutige MacherInnen offen über Projekte sprechen, die gewaltig schief gelaufen sind und ihre Erfahrungen mit den Teilnehmenden teilen. Es soll eine konstruktive Fehlerkultur geschaffen werden. Die Idee dahinter ist, dass aus Fehlern, Sackgassen und Irrtümern oft wertvolle Lektionen und Erkenntnisse erwachsen, die in Erfolgsgeschichten oft übersehen werden.



Die TeilnehmerInnen haben die Gelegenheit, von erfahrenen Unternehmensgründerinnen und -gründern sowie jungen Unternehmerinnen und Unternehmern zu hören, wie sie mit Humor und Emotionen ihren Alltag in der Geschäftswelt erleben. Diese Geschichten tragen dazu

bei, eine entspannte Atmosphäre zu schaffen, in der Fehler nicht als Scheitern betrachtet werden, sondern als Teil des Prozesses, der letztendlich zum Erfolg führt. Gemeinsam sollen die TeilnehmerInnen Fehler Willkommen heißen und lernen, diese zu feiern- denn sie sind oft der Antrieb für persönliches und berufliches Wachstum.

Ziel ist es, junge UnternehmerInnen und AkteurInnen der Bio-Branche zu vernetzen und ihnen nahezubringen, dass Fehler im Laufe des Lebens einen sinnvollen Platz haben und Raum zu persönlicher Weiterentwicklung bieten. Dadurch können sich die TeilnehmerInnen gemeinsam Mut machen, eine innovative Bio-Branche der Zukunft zu gestalten.

Die Kooperation der Organisationen jungeAöL, BNN und incitato unterstreicht die Bedeutung dieses Ansatzes und bietet den TeilnehmerInnen die Möglichkeit, in einem vielfältigen Netzwerk von Gleichgesinnten und ExpertInnen in einen offenen Dialog über Fehler und den Umgang damit zu treten.

7.11.2023 | 20.30 Uhr im Schlossmuseum

junge **AöL**

incitato

BNN
Bundesverband
Naturkost Naturwaren

BIOHOTEL SCHLOSS KIRCHBERG



Biohotel – Tagungs- und Eventhotel im Schloss Kirchberg

Ob Hochzeiten, Tagungen, Galadinner oder einfach mal hinfahren und gemütlich im Schlosscafé plaudern und die wunderschöne Umgebung genießen: Die historische Schlossanlage lädt Besucher von Nah und Fern ein zum Verweilen und Flanieren.

Ayurveda-Zentrum – Massagen, Kuren & Yoga

Ob Ayurveda-Massagen, Yoga Seminare oder Pancha-Karma-Kuren: Das Wohlfühl-Zentrum im Biohotel Schloss Kirchberg lädt Gäste ein zum Erleben original indischer Heilkunst und zur Erholung vom Alltagsstress.

Kontakt

Telefon (07954) 9 86 90-01
Mobil 0162 6 35 87 89
ayurveda-center@biohotel-schloss-kirchberg.de
www.ayurveda-kurzentrumschloss-kirchberg.de

Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft

Kongresse und Tagungen zu den wichtigsten Themen unserer Zeit: Klimawandel, Ökologisierung der Wirtschaft, Studium zur Fachkraft Bio und vielfältige Tagungen, Workshops und Seminare im ökologischen Umfeld.



Rezeption Biohotel Schloss Kirchberg

Wohnen im Schloss – mit und ohne Betreuung

Für Gäste und Bewohner in der reiferen Lebensphase bietet das Schloss Kirchberg über die gesamte Anlage barrierefreies Wohnen und Erleben bei Langzeitmiete vom 1-Zimmer-Appartement bis zur Luxuswohnung.

Tagungen & Seminare sowie Hochzeiten, Galadinner:

Johannes Bader
Telefon: (07954) 9 21 54-71
tagungen@schloss-kirchberg-jagst.de

Biohotel & Zimmerbuchung

Telefon: (07954) 9 21 54-71
rezeption@biohotel-schloss-kirchberg.de
www.biohotel-schloss-kirchberg.de



JETZT NEU

**Nur Nur
NATUR**
BIO, DAS WEITER GEHT

Nur erlesene
Zutaten
Schonende
Herstellungsverfahren
Fördert die
Artenvielfalt

Natürlich Lecker, mit erlesenen
Zutaten von Mutter Natur.

„NUR NUR NATUR“ ist die neue ALDI SÜD Bio Marke, die für beste Rohstoffe, beste Rezepturen und richtig guten Geschmack steht. NUR NUR NATUR ist Bio, das weiter geht. Geschmacksverstärkende Zutaten, zugesetzte Aromen und überflüssige Zusatzstoffe werden konsequent vermieden. Die Produkte von NUR NUR NATUR sind größtenteils nach den Naturland Richtlinien zertifiziert. Die Kriterien von Naturland für eine nachhaltigere Produktion von Lebensmitteln sind besonders streng und gehen in vielen Bereichen über den EU-Bio-Standard hinaus. Zusätzlich unterstützt die neue Marke das Förderprogramm zum Schutz der Artenvielfalt von Naturland. Die neue Bio Marke NUR NUR NATUR umfasst derzeit 25 Produkte, unter anderem Joghurt, nicht homogenisierte Milch, Käse und Vollkornbrot. Das Sortiment wird sukzessive ausgebaut und soll bis Mitte 2024 ca. 50 Produkte umfassen.

SCHAU NACH UND FINDE
MEHR ÜBER UNSERE HÖCHSTEN
BIO-STANDARDS HERAUS:
ALDI-SUED.DE/NUR-NUR-NATUR

Exkursionsprogramm

Freitag, 10.11.23

Klimaresilienz in regionalen Schlachthöfen, CO₂-freie Schlachtung und Wertschöpfung durch eigene Vermarktung
Am Freitag, 10.11.23 bietet die Akademie Schloss Kirchberg den Teilnehmenden an den VI. Öko-Marketingtagen eine besondere Möglichkeit, das Konferenzgeschehen mit praktischen Einblicken bei einer Exkursion zu den bedeutendsten Standorten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall abzurunden. Hierbei stehen der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall und die Wurstmanufaktur in Schwäbisch Hall sowie der Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen als wichtige Glieder in der Wertschöpfungskette der Hohenloher Bauern sowie die Themen Klimaresilienz in regionalen Schlachthöfen, das Bruderkalbprojekt, CO₂-freie Schlachtung und die Vermarktung der Lebensmittel „B to C“ im Mittelpunkt.



Ablauf der Exkursion am 10.11.23

- 8.30 Uhr Start auf Schloss Kirchberg, Innenhof am Rosengarten
- 9.00 Uhr Begrüßung und Impuls
Christian Bühler, Vorstand Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG
Ort: Schwäbisch Hall-Hessental, Festsaal der BESH
- 9.30 Uhr Vorstellung des Erzeugerschlachthofs
Ort: Schwäbisch Hall-Hessental, Festsaal der BESH
- 10.00 Uhr Besichtigung der Wurstmanufaktur
Ort: Schwäbisch Hall-Hessental, Festsaal der BESH
- 11.30 Uhr Rundgang und Verkostung im Regionalmarkt Hohenlohe,
Ort: Wolpertshausen
- 12.00 Uhr Mittagessen im Restaurant Mohrenköpfe im Regionalmarkt Hohenlohe
Ort: Wolpertshausen
- 13.00 Uhr Rückkehr nach Schloss Kirchberg/ Ende des Programms

Adressen:

Festsaal der BESH: Raiffeisenstraße 12, 74523 Schwäbisch Hall-Hessental
Regionalmarkt Hohenlohe: Birkichstraße 10, 74549 Wolpertshausen

Zukunftswerkstatt Bio-Branche – Workshops/Netzwerke/Open Space

Donnerstag, 9.11.2023 | 15.15 – 18.00 Uhr

Wir laden alle Teilnehmenden bei der Zukunftswerkstatt Bio-Branche zum gemeinsamen Austausch zu Themen, die über die Inhalte der Öko-Marketingtage hinaus gehen, ein. Bringen Sie Ihre Ideen, Gedanken und Fragen aktiv in die Diskussion ein.

Folgende Themen werden bei der Zukunftswerkstatt angeboten:

1. **BioFrauenNetzwerk-Treffen:**
Mangelndes Selbstbewusstsein und Konkurrenz zwischen Frauen – Folgen des Patriarchats
 mit Sophie Löffering, Moderatorin & Organisationsentwicklerin, iniciado Giulia Vogel, Büro Lebensmittelkunde und Qualität GmbH
2. **Biozyklisch-veganer Anbau – rein pflanzlich vom Feld bis zum Teller**
 mit Anja Bonzheim & Axel Anders Förderkreis Biozyklisch-Veganer Anbau e. V.
3. **Zukunftsstrategie für Bio-Vermarktung im Mainstream: BIO im SEH**
 mit Erich Margrander, Bio-Experte und bioPress-Herausgeber
4. **Gemeinsame Kommunikation für Bio/Nachhaltigkeitsaspekte Bio**
 mit Akademie Schloss Kirchberg & Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller, AÖL



Erneut Platz 1 in der Kundenzufriedenheit aller Lebensmittelmärkte*

Und das in
36 von 47 Kategorien





* In einer repräsentativen Umfrage, durchgeführt vom Forschungsunternehmen ServiceBarometer AG, wurden **9 190 Kundinnen und Kunden** zur Zufriedenheit, bezogen auf ihre Haupteinkaufsstätten für Lebensmittel, befragt. Alnatura erhält auf einer Notenskala (1 = vollkommen zufrieden, 5 = unzufrieden) die **Gesamtzufriedenheitsnote 1,72 innerhalb der „Biomärkte“** und ist mit diesem Wert **Gesamtsieger unter allen untersuchten Lebensmittelmärkten.**
 Zeitraum der Erhebung: 16.01.2023 bis 13.07.2023.



Mehr erfahren



BIO IST UNSERE WELT.

Willkommen in den NATURKIND-Welten, dein exklusiver **Bio-Bereich** in ausgewählten Märkten von EDEKA und Marktkauf. Hier findest du hochwertige **Bio-Fachmarken** sowie die **NATURKIND-Produkte** – natürlich in Bio-Qualität. Mehr Informationen zu NATURKIND findest du unter www.naturkind.de






www.naturkind.de

Akademie Schloss Kirchberg – das Team



**Prof. Dr.
Franz-Theo
Gottwald**

Leiter der Akademie
+49 (0) 7954 9 21 18 80
akademie@
hdb-stiftung.com



**Anna-Lena
Buchholz**

Leiterin
der Geschäftsstelle
+49 (0) 162 2 36 09 77
anna-lena.buchholz@
hdb-stiftung.com



Josefine Herz

Referentin für klimaresi-
liente Land- und Ernäh-
rungswirtschaft
+49 (0) 17 35 78 40 84
josefine.herz@
hdb-stiftung.com



**Frederik
Schulze-Hamann**

Referent für Politische
Ökologie, Bildung und
Strategische Entwicklung
+49 (0) 172 4 16 29 57
frederik.schulze-ha-
mann@hdb-stiftung.com



Ulrike Gabert

Tagungsrezeption
+49 (0) 173 5 35 84 72
ulrike.gabert@
hdb-stiftung.com



Erika Müller

Bildungsreferentin
+49 (0) 7954 9 21 18 80
erika.mueller@
hdb-stiftung.com



Thorsten Hiller

Koordination
Pressearbeit
+49 (0) 172 7 57 89 49



Dorothea Bohn

Tagungs-
und Hotelrezeption
+49 (0) 173 1 23 45 67
dorothea.bohn@
hdb-stiftung.com



Mihai Licurici

Technische Assistenz
+49 (0) 174 1991790



Ursula Dollinger

Genussbotschafterin

Beirat der Akademie Schloss Kirchberg

Sebastian Bühler, Dr. rer. nat.
Rupert Ebner, Dr.
Franz-Theo Gottwald, Prof. Dr.

Nicole Graf, Prof. Dr.
Friedlinde Gurr-Hirsch
Martin Hahn

Marion Hoffmann
Johannes Kamps-Bender
Jürgen Mäder
Patrick Müller-Sarmiento
Jan Niessen, Prof. Dr.

Wilhelm Pflanz, Prof. Dr.

Christoph Zimmer

Klemens Fischer
Rudolf Bühler

Ecoland Herbs & Spices GmbH
Leitung Convivium München, Slow Food Deutschland e. V.
Aufsichtsratsvorsitzender des World Future Councils, Leiter
der Akademie Schloss Kirchberg, Autor
Rektorin Duale Hochschule Baden-Württemberg
Vorsitzende Pro Region Heilbronn-Franken e.V.
Mitglied des Landtags Baden-Württemberg (Bündnis 90/Die
Grünen), Vorsitzender des Agrarausschusses Landtag BW
Mitglied der Geschäftsleitung lehmann natur GmbH
Geschäftsführender Vorstand Demeter Deutschland
Vorstandsmitglied Edeka Südwest
Senior Partner Roland Berger
Management in der Bio-Branche, Technische Hochschule
Nürnberg
Dekan Fakultät Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung,
Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
Geschäftsführer Bioland Baden-Württemberg,
Geschäftsführer Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau
Baden-Württemberg e.V.
Beiratsvorsitzender, Bio-Entwicklungsberatung,
Stifter und Vorsitzender Stiftung Haus der Bauern
Gründer der Akademie Schloss Kirchberg

Biohotel & Gastronomie Schloss Kirchberg – das Team



Johannes Bader

Hoteldirektor
BioHotel Schloss Kirch-
berg
+49 (0) 174 8 93 51 68
johannes.bader@besh.de

Ivana Brinc

Tagungsgastronomie
+49 (0) 152 39 53 91 75
ivana.brinc@besh.de

Verpflegung

Kaffeepausen

Treppenhaus vor dem Rittersaal
Foyer vor Rokokosaal (3. OG)
Schlosscafé (Erdgeschoss)

Mittagessen und Dinner

im Marstall-Speisesaal

Dienstag, 7.11.2023
12.00 Uhr Mittagessen
19.30 Uhr Abendessen

Mittwoch, 8.11.2023
13.00 Uhr Mittagessen
19.30 Uhr Konferenzdinner

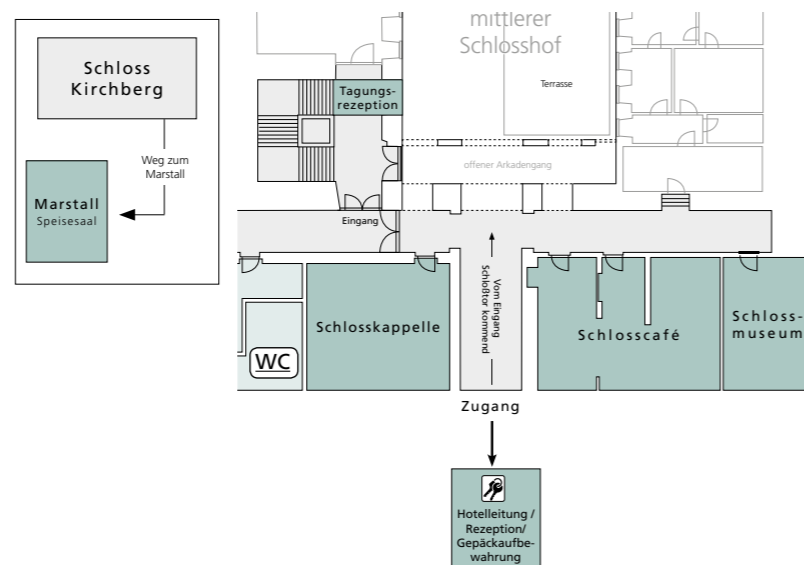
Donnerstag, 9.11.2023
13.30 Uhr Mittagessen
18.30 Uhr Abendessen

Vorträge/Workshops

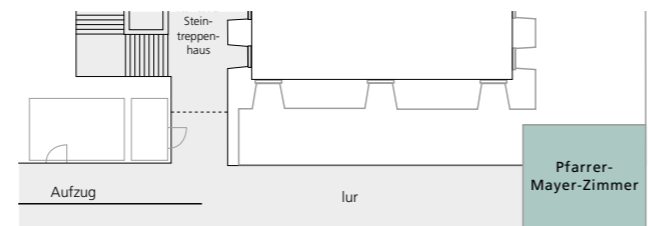
In folgenden Räumen können Sie die Vorträge und Workshops live verfolgen:

- Rittersaal (2. Obergeschoss):
Vorträge und Diskussionen, Workshop
- Albert Schweitzer-Zimmer (2. Obergeschoss):
Workshop
- Rokokosaal (3. Obergeschoss):
Workshop
- Pfarrer-Mayer-Zimmer (1. Obergeschoss):
Workshop
- Schlosskapeelle (Erdgeschoss)
Workshop
- Schlossmuseum (Erdgeschoss)
Bio-FuN-Event und Workshop

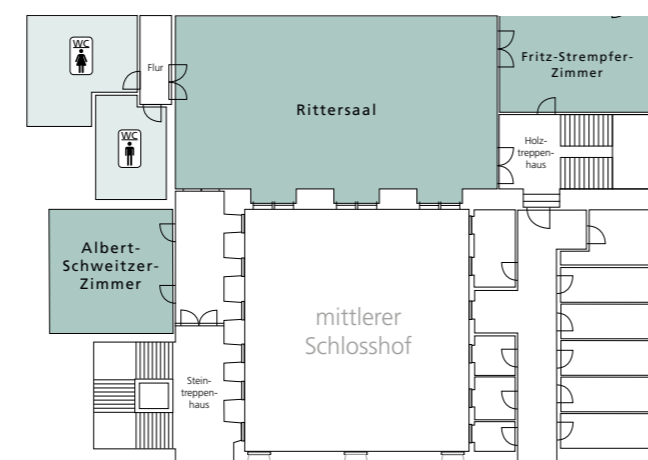
Erdgeschoss



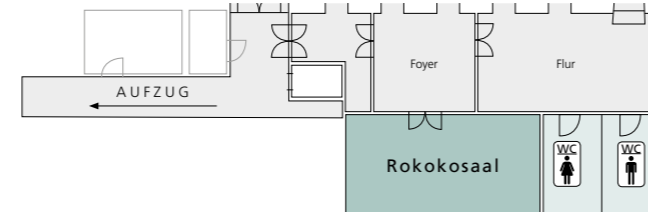
1. Obergeschoss



2. Obergeschoss



3. Obergeschoss



Infos zu Parkmöglichkeiten und Nahverkehr



Tagungsrezeption

Ulrike Gabert (0173) 5 35 84 72

Tagungshotel

(07954) 9 21 54 71
rezeption@biohotel-schloss-kirchberg.de

Taxi Crailsheim

Hatlanek-Druckenmüller (07951) 2 80 28
Taxi Jenter (07951) 22 0 11
Taxi Kettemann e.K. (07951) 2 33 45
Taxiruf Hall (0791) 25 23

Bus Kirchberg - Crailsheim



Regiobus 72
<https://kreisverkehr-sha.de/auskunft/download/pdf/L0720.pdf>



Linie 66
<https://kreisverkehr-sha.de/auskunft/download/pdf/L0660.pdf>



Rufbus Linie 64
<https://kreisverkehr-sha.de/auskunft/download/pdf/R0640.pdf>

Parkplätze

Bitte parken Sie ausschließlich auf den Parkplätzen am Hofgarten (P1) und am Kreuzstein (P3). Die Parkplätze sind fußläufig zu erreichen, zusätzlich bieten wir morgens zu Beginn und Abends bei Ende einen Shuttle-Dienst zu den Parkplätzen. Alternativ kann auch der Wohnmobil Stellplatz (P3) genutzt werden.

Sommerschule „Future of Food“



Werden Sie Förderer der Sommerschule! Die Sommerschule „Future of Food - Zukunftsfähige Ernährungssysteme“ wendet sich an junge Menschen, die unsere Ernährung mitgestalten wollen. Studierende, Lebensmittel-HandwerkerInnen und Nachwuchskräfte aus Unternehmen der Lebensmittelbranche befassen sich eine Woche lang mit Fragen der Lebensmittelerzeugung und lernen bei Exkursionen Unternehmen entlang der Wertschöpfungskette kennen. Werden Sie als Förderer sichtbar und ermöglichen Sie EntscheiderInnen von morgen über ein Stipendium die Teilnahme an der Sommerschule. Der Förderbetrag liegt bei 560 Euro pro Platz.
www.akademie-schloss-kirchberg.de/sommerschule

Seminare und Weiterbildungen im Bio-Bereich

Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Einzelhandel
 In der Fortbildung (3 Module, 7 Tage) werden Fachkräfte im Lebensmitteleinzelhandel darin ausgebildet, Kundenfragen zum Bio-Sortiment souverän zu beantworten. Sie werden darin geschult, die Grundlagen des ökologischen Landbaus und die Unterschiede zwischen Bio und sonstigen Labels erklären und benennen zu können. Auch die Hintergründe anderer gängiger Labels wie „Ohne Gentechnik“ oder „KAT“ werden im Kurs thematisiert. Dank theoretischer und praktischer Unterrichtseinheiten sind die TeilnehmerInnen danach in der Lage, auch kritischen Nachfragen von KundInnen in Bezug auf Qualität, Kontrollen, Bio-Zertifizierung und die Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft sicher und authentisch zu begegnen.

Demeter Handelsschulung
 Wir bieten eine eintägige Demeter-Handelsschulung an, mit der Sie die Vorgaben zur Umsetzung des Vertriebsgrundsatzes 4.4 erfüllen. Was hinter den Demeter-Produkten und der Demeter-Philosophie steht, erfahren Sie am besten direkt vor Ort - die Schulung findet auf einem Hof statt.
 Die Akademie Schloss Kirchberg ist einer von derzeit vier anerkannten Schulungspartnern der Demeter-Akademie.

Weitere Informationen und Kontakt:
www.akademie-schloss-kirchberg.de



Sponsoren der Öko-Marketingtage Vielen Dank an unsere Sponsoren!

Businesspartner



Economy Partner



Medienpartner



Partner der Öko-Marketingtage

Partner



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



BOLW

AÖL
Die Öko-Lebensmittelhersteller

Unterstützer

UNI KASSEL | ÖKOLOGISCHE
VERSITÄT | AGRAR
WISSENSCHAFTEN



Slow Food
Deutschland e.V.



HOCHSCHULE
WEIHENSTEPHAN-TRIESDORF
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



TECHNISCHE HOCHSCHULE NÜRNBERG
GEORG SIMON OHM



Hochschule
für nachhaltige Entwicklung
Eberswalde



Save the date
VII. Öko-Marketingtage
20. – 21. November 2024



AKADEMIE
SCHLOSS KIRCHBERG
ÖKOLOGISCHE LAND-
UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Akademie Schloss Kirchberg · Schlossstraße 16/3 · 74592 Kirchberg/Jagst
Telefon (07954) 9 21 18-80 · www.akademie-schloss-kirchberg.de