



# BIOLAND- WOCHE 2024

05. – 07. Februar 2024  
Kloster Plankstetten  
Berching in der Oberpfalz

[bioland.de/bioland-woche](https://bioland.de/bioland-woche)

Wir danken unseren Sponsoren für ihre Unterstützung:



Liebe Bioland-Mitglieder, Partner und Unterstützer:innen,

aktuelle Veränderungen in der Welt bringen neue Herausforderungen für den Ökolandbau mit sich. Diese stellen Sie vor besondere unternehmerische und fachliche Aufgaben auf Ihrem Bioland-Betrieb, bei denen wir Sie als Verband unterstützen möchten. Deswegen haben wir uns für die Bioland-Woche 2024 neben fachlichen Inhalten das Schwerpunktthema Vermarktung gesetzt. Dabei werden uns verschiedene Fragestellungen zu diesem Thema durch alle Fachtage begleiten. Darüber hinaus wird es am Montag eine Vermarktungszukunftskonferenz und am Abend ein Warenkorb-Gespräch mit verschiedenen Akteuren der Lebensmittelbranche und unseren Bioland-Partnern geben. Selbstverständlich kommen dabei die traditionellen Fachtage nicht zu kurz. Auch die festliche Verleihung der Auszeichnung „Goldener Regenwurm“ an langjährige Bioland Betriebe und -partner, sowie unser gemütliches Winterfest mit einer humorvollen Einlage sind fester Bestandteil des Abendprogramms. Die Bioland-Woche bietet die Gelegenheit mit Expert:innen aus Erzeugung und Verarbeitung, sowie Berater:innen und Vorständen in Kontakt zu treten. Außerdem wird es bei leckerer Bio-Verpflegung viel Zeit zum Austausch mit Berufskolleg:innen und Freund:innen geben. Wir, das Team des Landesverbands Bayern und der Vorstand, freuen uns auf eine spannende und für die Zukunft erkenntnisreiche Tagung mit Ihnen.

Ihre Landesvorsitzenden Thomas Lang und Oliver Alletsee

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Lang".A handwritten signature in blue ink, appearing to read "O. Alletsee".

## Inhalt

<b>Montag, 05.02.2024</b>	<b>5</b>
Zukunftskonferenz zur Vermarktung von Bioland-Produkten	5
Kartoffelbau-Tag	6
Abendveranstaltung: Warenkorb-Gespräch und Verbandsabend mit Preisverleihung „Goldener Regenwurm“	8
<b>Dienstag, 06.02.2024</b>	<b>9</b>
Ackerbau-Tag	9
Hopfenbau-Tag	10
Kuh, Cappuccino und die Oma -Resilienz auf dem Bio-Betrieb - ABGESAGT	11
Abendveranstaltung: Winterfest mit Kabarett	12
<b>Mittwoch, 07.02.2024</b>	<b>13</b>
Feldgemüsebau-Tag	13
Geflügel-Tag	14
Fleischrinder-Tag	15
<b>Sponsoring</b>	<b>16</b>

Montag, 05.02.2024



## Zukunftskonferenz zur Vermarktung von Bioland-Produkten – von Lidl bis zur Andechser Molkerei Scheitz



**Uhrzeit: 12:00 – 18:00 Uhr**

**Leitung:** Tagungsteam Bioland Bayern

**Kosten:** 35 Euro (Bioland-Mitglieder und -Partner), 50 Euro (Extern)

**Referierende (u.a.):**

- **Barbara Scheitz, Andechser Molkerei Scheitz**
- **Christoph Graf, Einkaufsleitung Lidl Deutschland**
- **Johannes Ehrensperger, Neumarkter Lammsbräu**
- Thomas Lang und Oliver Alletsee, Co-Landesvorsitzende Bioland Bayern

Quelle: Sonja Herpich, Bioland e.V.

### **Inhalt:**

Am Zukunftsfachtag geht es um den Austausch zwischen Euch und verschiedenen Akteuren der Lebensmittelbranche.

Am Nachmittag wird **Christoph Graf (Einkaufsleitung Lidl Deutschland) für einen Austausch zur Verfügung stehen**. Nehmt die Gelegenheit wahr über die aktuellen Markt- und Zukunftsthemen zu sprechen, die Euch am Herzen liegen. Wie lassen sich der Wert und die Qualität von Bioland-Produkten auch in Zukunft erfolgreich vermarkten?

Nach der Kaffeepause erwartet Euch eine **interne Diskussion** zusammen mit ausgewählten Bioland-Betrieben und -Vermarktern. **Bringt Eure Fragen mit und diskutiert mit uns**. Wo stehen die Biolandbetriebe und wo soll es hingehen? Welche Herausforderungen beschäftigen Euch?

Lasst Euch das am Abend stattfindende Warenkorbggespräch mit verschiedenen Bio-Verarbeitern nicht entgehen. Bei einem moderierten Gespräch betrachten wir die **Schnittstelle Landwirtschaft, Verarbeitung und Politik ganz praktisch** und laden zum „**laut Denken**“ ein. Dabei widmen wir uns sowohl der Frage nach den politischen Wünschen unserer Betriebe und Verarbeiter als auch der Stellung des Verbands. Hierfür werden **Barbara Scheitz** (Leitung Andechser Molkerei Scheitz), **Johannes Ehrensperger** (Inhaber und Geschäftsleitung Neumarkter Lammsbräu), sowie Bioland Landesvorsitzender Bayern Thomas Lang das Gespräch suchen.

Bei der anschließenden traditionellen Verleihung des „**Goldenen Regenwurms**“ werden langjährige Bioland-Betriebe für ihr besonderes Engagement ausgezeichnet. Dabei konnten wir Bioland-Pionier Günter Sippel für ein kurzes Grußwort gewinnen. **Zum ersten Mal in der Bioland-Geschichte** wird neben besonderen Betrieben **Barbara Scheitz als herausragender Verarbeiter geehrt**.

### **Programm:**

<b>Uhrzeit</b>	<b>Programmpunkt</b>
12:00 – 14:00	Mittagspause
13:45 – 15:30	Vermarktung von Bioland-Produkten – von Lidl bis Andechser Molkerei Scheitz (Christoph Graf, Einkaufsleitung Lidl Deutschland)
15:30 – 16:00	Kaffeepause
16:00 – 18:00	Interne Podiumsdiskussion – Wo soll es hingehen?
18:00 – 20:00	Abendessen
20:00 – 22:00	„Warenkorb-Gespräch“ und Verleihung des „Goldenen Regenwurms“ (Separat buchen)



Quelle: Sonja Herpich, Bioland e.V.

**Uhrzeit:** 8:30 – 20:00 Uhr

**Leitung:** Christian Landzettel

**Kosten:** 102 Euro (Bioland-Mitglieder), 145 Euro (Nicht-Mitglieder)

### Referierende:

- Adolf Kellermann, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Freising
- Andreas Hatzl, Bioland-Betrieb Hatzlhof
- Bernhard Schwab
- Christian Landzettel, Bioland Erzeugerring Bayern e.V., Augsburg
- Christoph Graf, Einkaufsleitung Lidl Deutschland
- Florian Ebertseder, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Freising
- Jannik Wurth, Wurth GbR, Neuried-Altenheim
- Max Kainz, Biolandbauer, wissenschaftlicher Mitarbeiter der TUM, Erosionsexperte
- Monika Riedle-Bauer, HBLA und BA für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg, AT

### Inhalt:

So versteht sich der diesjährige Kartoffelfachtag 2024: Zurückblicken wollen wir auf das herausfordernde, aber auch lehrreiche Jahr 2023. Vorausschauen sollten wir auf neueste Entwicklungen im Bereich kartoffelpathogener Viren und deren Detektion, welche sich in den letzten Jahren deutlich weiterentwickelt hat. Leider stellen uns von Zikaden übertragene Phytoplasmen wie Stolbur vor gewisse neue Herausforderungen und es ist Zeit hierzu einen gemeinsamen Wissensstand zu schaffen. Einen eigenen Block bekommt das Thema Markt mit

Diskussion (gemeinsamer Part mit Vermarktungstag). Durchaus herausfordernd sind auch die neuen Auflagen rund um den Erosionsschutz im Ackerbau – hier wollen wir einen Austausch sowie eine konstruktive Diskussion über Lösungsansätze im Kartoffel- und Feldgemüsebau führen. Tradition ist der Praktikerbericht, der uns auch dieses Jahr sicher begeistern wird, bevor wir die Gelegenheit nutzen uns unter dem Motto „Kartoffeln unter sich“ fachlich auszutauschen und noch offen gebliebenen Fragestellungen nachzugehen.

### Programm:

Uhrzeit	Programmpunkt
8:30-8:45	Begrüßung und Eröffnung (Andreas Hatzl)
8:45-9:30	Kartoffelproduktion im Jahr 2023 – was lernen wir daraus? (Christian Landzettel)
9:30-10:30	Stolbur und von Zikaden übertragene Kartoffelkrankheiten – Erfahrungen aus Österreich (Monika Riedle-Bauer)
10.30-11:00	Kaffeepause
11:00-12:30	Workshop Erosionsschutz- und GLÖZ-Auflagen (Florian Ebertseder, Bernhard Schwab, Max Kainz)
12:30-14:00	Mittagspause

- 14:00-15:30 Zukunftskonferenz zur Vermarktung von Bioland-Produkten  
Werte erhalten und Qualität erfolgreich vermarkten (Christoph Graf)
- 15:30-16:00 Kaffeepause
- 16:00-17:00 aktuelle Entwicklungen bei kartoffelpathogenen Viren und neueste Verfahren der  
Virusanalytik bei Pflanzkartoffeln (Adolf Kellermann)
- 17:00-17:45 Betriebsvorstellung Wurth GbR – unsere Entwicklung vom kleinflächigen Anbauversuch  
zu 20 ha Kartoffeln und gemeinsamer Regionalvermarktung mit Berufskollegen (Jannik  
Wurth)
- 17:45-18:00 Themensammlung für das „Kartoffeln unter sich“- Forum
- 18:00-19:00 Abendessen
- 19:00-20:00 „Kartoffeln unter sich“ – moderierter Austausch der Kartoffelerzeuger mit Vertiefung am  
Fachtag offen gebliebener Diskussionswünsche
- 20:00 – „Warenkorb-Gespräch“ und Verleihung des „Goldenen Regenwurms“ (Bitte separat  
22:00 anmelden)

## Abendveranstaltung: Warenkorb-Gespräch und Verbandsabend mit Preisverleihung „Goldener Regenwurm“

---

**Uhrzeit:** 20:00 -22:00 Uhr

**Leitung:** Tagungsteam Bioland Bayern

**Moderation:** Annalena Brams, Bioland

**Kosten:** kostenlos

---

### Gäste:

- Günter Sippl, Bioland-Pionier
- Barbara Scheitz, Andechser Molkerei Scheitz
- Johannes Ehrensperger, Neumarkter Lammsbräu
- Preisträger:innen werden eingeladen



Quelle: Sonja Herpich, Bioland e.V.

---

### Inhalt:

Beim erstmalig stattfindenden Warenkorbgespräch werden anhand verschiedener repräsentativer Produkte wichtige Fragen mit Bio-Verarbeitern geklärt. Bei einem moderierten Gespräch betrachten wir die Schnittstelle Landwirtschaft, Verarbeitung und Politik ganz praktisch und laden zum „laut Denken“ ein. Dabei widmen wir uns sowohl der Frage nach den politischen Wünschen unserer Betriebe und Verarbeiter als auch der Stellung des Verbands. Hierfür werden Barbara Scheitz (Leitung Andechser Molkerei Scheitz), Johannes Ehrensperger (Inhaber und Geschäftsleitung Neumarkter Lammsbräu), sowie Bioland Landesvorsitzender Bayern Thomas Lang das Gespräch suchen.

Bei der anschließenden traditionellen Verleihung des „Goldenen Regenwurms“ werden langjährige Bioland-Betriebe für ihr besonderes Engagement ausgezeichnet. Zum ersten Mal in der Bioland-Geschichte wird neben besonderen Betrieben auch ein herausragender Verarbeiter geehrt. Wie immer bleibt die Auswahl der Preisträger:innen bis zum Schluss geheim.

Wir freuen uns auf einen abwechslungsreichen, ausgewogenen Abend mit vielen neuen und bekannten Gesichtern vor und auf der Bühne.

### Programm:

<b>Uhrzeit</b>	<b>Programmpunkt</b>
20:00-20:15	Begrüßung und Einführung in den Abend (Landesvorsitzende Bioland Bayern)
20:15-21:15	„Warenkorbgespräch“ – Verarbeitung der Zukunft zwischen Trend und Tradition
21:15-22:15	Verleihung der Auszeichnung „Goldener Regenwurm“ und erster „Goldener Regenwurm für Verarbeitung“



Dienstag, 06.02.2024

Ackerbau-Tag



**Uhrzeit:** 9:00 – 18:00 Uhr

**Leitung:** Simon Siegel und Simon Wiblishauser, Bioland Beratung

**Kosten:** 102 Euro (Bioland-Mitglieder), 145 Euro (Nicht-Mitglieder)



Quelle: Sonja Herpich, Bioland e.V.

**Referierende:**

- Arved Meinzer, Feldfreude Vielfaltsgärtnerei/ Bodenberatung Arved Meinzer
- Dr. habil. Martin Schädler, Helmholzzentrum für Umweltforschung
- Meyermühle Landshut
- Dr. Stephan Hartmann, LfL
- Thomas Lang, Co-Landesvorsitzende Bioland Bayern
- Fa. Waltinger

**Inhalt:**

Das Anbau- und Erntejahr 2023 stellte uns in vielfacher Hinsicht vor Herausforderungen. Mit diesem Hintergrund möchten wir uns in diesem Jahr der Qualität unserer Erzeugnisse widmen. Neben Hintergründen zu den geforderten Qualitätsparametern wollen wir die Gesunderhaltung der Ernte näher beleuchten. Darüber hinaus bekommen wir einen faszinierenden Einblick in die Bodenbiologie und welche Veränderungen durch den Klimawandel für diese zu erwarten sind. Abschließend befassen wir uns mit dem Feldfutterbau zum Thema Kleeseide.

**Programm:**

<b>Uhrzeit</b>	<b>Programmpunkt</b>
9:00 – 9:15	Gemeinsame Eröffnung und Begrüßung (Thomas Lang)
9:15 – 10:00	Selbstwirksamkeit lernen (N.N.)
10:00 – 10:30	Kaffeepause
10:30 – 12:00	Bodennahrungsnetz verstehen und fördern (Arved Meinzer)
12:00 – 14:00	Mittagspause
14:00 – 15:00	Auswirkungen des Klimawandels auf das Bodenleben (Martin Schädler)
15:00 – 16:00	Nachernteprozesse bei Druschfrüchten in bäuerlicher Lagerhaltung (Fa. Waltinger)
16:00 – 16:30	Kaffeepause
16:30 – 17:45	Getreidequalität aus Sicht der Verarbeitung: Grundlagen, Hintergründe und Bedeutung für die Praxis (Meyermühle Landshut)
17:45 – 18:30	Kleeseidebefall in Bayern (Dr. Stephan Hartmann)
18:30 – 20:00	Abendessen-Buffer (separat zu buchen)
20:00 – 22:00	Winterfest mit Musiker und Kabarettist Mathias Kellner (separat zu buchen)



Quelle: pixabay

**Uhrzeit:** 9:00 – 17:00 Uhr

**Leitung:** Norbert Drescher, Bioland Beratung

**Kosten:** 102 Euro (Bioland-Mitglieder), 145 Euro (Nicht-Mitglieder)

---

### Referierende:

- Arved Meinzer, Feldfreude Vielfaltsgärtnerei/ Bodenberatung Arved Meinzer
- Dr. Florian Weihrauch, Lfl
- Dr. habil. Martin Schädler, Helmholtzzentrum für Umweltforschung
- Thomas Lang, Co-Landesvorsitzender Bioland Bayern
- N.N. Helmholtz Zentrum

---

### Inhalt:

In diesen Zeiten großer Herausforderungen, sowohl weltweit als auch für die einzelnen landwirtschaftlichen Betriebe, ist es umso wichtiger, Ruhe und Gelassenheit zu finden. Was zählt für mich im Leben und wie kann ich den täglichen Herausforderungen meiner Natur und meinen Werten gemäß begegnen.

Wir entdecken die Welt der Organismen im Boden, die normalerweise unsichtbar für uns ist und doch von grundlegender Bedeutung der Boden- und Pflanzengesundheit. Arved Meinzer, Schüler von Dr. Elaine Ingham, zeigt uns durch Mikroskopie die Wunderwelt im Boden und erklärt, wie wir das Bodennahrungsnetz intakt halten und die Gesundheit der Pflanzen fördern können.

Das Helmholtz-Zentrum für Umweltforschung beschäftigt sich mit diesem Thema „Die Auswirkung des Klimawandels auf unsere Ökosysteme“ und erforscht die Veränderungen auch im Freiland-Versuch. Diese Erkenntnisse geben uns Landwirten wichtige Informationen, um mittel- und langfristig die Weichen richtig zu stellen.

Die Berichte aus den LfL-Forschungsprojekten der Hopfenforschungsanstalt Hüll werden Schwerpunkt am Nachmittag sein. Die aktuellen Ergebnisse der Spinnmilbenbekämpfung, die Reduzierung des Kupfereinsatzes durch praxistaugliche Alternativmittel, sowie weitere neue Erkenntnisse für einen erfolgreichen ökologischen Hopfenbau werden dargestellt.

### Programm:

9:00 – 9:15	Gemeinsame Eröffnung und Begrüßung (Thomas Lang)
9:15 – 10:00	Selbstwirksamkeit lernen (N.N.)
10:00 – 10:30	Kaffeepause
10:30 – 12:00	Bodennahrungsnetz verstehen und fördern (Arved Meinzer)
12:00 – 14:00	Mittagspause
14:00 – 15:00	Auswirkungen des Klimawandels auf das Bodenleben (Martin Schädler)
15:00 – 15:30	Kaffeepause
15:30 – 17:00	Berichte aus der Hopfenforschung (Dr. Florian Weihrauch)
18:30-22:00	Abendessen-Bufferet mit Kabarettist Mathias Kellner (separat buchen)

## ABGESAGT- Kuh, Cappuccino und die Oma-Resilienz auf dem Bio-Betrieb



Quelle: Melanie Grande, Bioland e.V.

**Uhrzeit:** 9:00-17:30 Uhr

**Leitung:** Henrike Thies und Martin Hermle

**Kosten:** 102 Euro (Bioland-Mitglieder), 145 Euro (Nicht-Mitglieder)

### Referierende:

- Henrike Thies, Bioland Bildung Bayern und bäuerliche Familienberaterin
- Johanna Petersen, Bioland Fachberaterin Soziale Landwirtschaft
- Martin Hermle, Bioland Beratung
- Thomas Lang, Co-Landesvorsitzender Bioland Bayern

### Inhalt: **Der Fachtag muss leider abgesagt werden**

Bäuerinnen und Bauern haben eine enorm hohe Aufgabenfülle und Arbeitsbelastung. Neben den Aufgaben am Hof gilt es den Anforderungen der Familie, dem Ehrenamt etc. und den eigenen Bedürfnissen nach Ausgleich gerecht zu werden. Das gilt heute mehr denn je, da die Abläufe noch schneller geworden sind. Mensch, Tier und Medien wollen beachtet werden.

Bioland Berater Martin Hermle lenkt mit den Teilnehmenden den Focus darauf, sich seiner eigenen Ressourcen und Kraftquellen gewahr zu werden, den eigenen "inneren Kompass" neu auszurichten, um den Alltag selbstbestimmt und stark zu leben. Der Austausch mit den anderen Teilnehmer:innen wird gewinnbringend sein. Über den Zeitpunkt in schwierigen Phasen, an dem Unterstützung nötig wird und wie vielfältig diese aussehen kann, wird Henrike Thies, als Bäuerliche Familienberaterin sprechen.

Auf vielen Betrieben leben mehrere Generationen und Familien miteinander. Zum Umgang mit pflegebedürftigen Angehörigen wird Bioland Fachberaterin für Soziale Landwirtschaft Johanna Petersen Informationen rund um den Entlastungsbeitrag geben.

### Programm:

Uhrzeit	Programmpunkt
9:00 – 9:15	Gemeinsame Eröffnung und Begrüßung (Thomas Lang)
9:15 – 10:00	Selbstwirksamkeit lernen (N.N.)
10:00 – 10:30	Kaffeepause
11:00-12:00	„Darauf kann ich mich verlassen“ (Martin Hermle)
12:00-14:00	Mittagessen
14:00-15:30	Meinen inneren Kompass ausrichten (Martin Hermle)
15:30-16:15	Kaffeepause
16:15-17:00	Herausforderungen mit Unterstützung begegnen (Henrike Thies)
17:00-17:30	Der Entlastungsbeitrag in der Pflege - Voraussetzungen und Einsatzmöglichkeiten (Johanna Petersen)
18:30-22:00	Abendessen-Buffer mit Kabarettist Mathias Kellner (separat buchen)



**Uhrzeit:** 18:30-22:00 Uhr

**Leitung:** Tagungsteam Bioland

**Kosten:** 40 Euro (für Bio-Abendessen-Buffer und Unterhaltungsprogramm)

---

**Gast:**

- Mathias Kellner, Musiker und Kabarettist. Der niederbayrische Oberpfälzer schreibt kurios, lustige Geschichten und Lieder über die bayrische Provinz.
- 

Quelle: [www.kellner-music.de](http://www.kellner-music.de)

**Inhalt:**

Wir beginnen das Winterfest in gemütlicher Atmosphäre mit einem schmackhaften Buffet mit allerlei Köstlichkeiten aus der Kloster-Küche. Bei gemeinsamem Speis und Trank laden wir Sie zum Austausch miteinander ein. Ab 20 Uhr wird uns der Liedermacher und Kabarettist Mathias Kellner mit seinem urig-lustigen Programm zum Lachen bringen. Er ist ein Meister seines Werkes und verspricht Unterhaltung auf verschiedensten Ebenen, von Ballade bis Blues. Dabei spannt er stets gekonnt einen Bogen zwischen seinen manchmal skurrilen, aber immer humorigen, Geschichten. Eines darf dabei natürlich nicht fehlen: seine Gitarre, die er gekonnt zum Einsatz bringt.

**Programm:**

<b>Uhrzeit</b>	<b>Programmpunkt</b>
18:30 Uhr	Abendessen-Buffer in Bio-Qualität
20:00 Uhr	Begrüßung durch den Landesvorstand
20:15 Uhr	Auftritt Mathias Kellner (mit Pause)
22:00 Uhr	Ende der Veranstaltung

Mittwoch, 07.02.2024

## Feldgemüsebau-Tag



**Uhrzeit:** 9:00-17:30 Uhr

**Leitung:** Korbinian Bogner

**Kosten:** 102 Euro (Bioland-Mitglieder), 145 Euro (Nicht-Mitglieder)

### Referierende:

- Franziska Blind, Naturland-Beraterin
- Dieter Lamprecht, ehemalig Einkäufer Lidl Stiftung, Virda Beratung
- Peter Konrad, Bioland e.V.
- Oliver Alletsee, Co-Landesvorsitzender Bioland Bayern

### Inhalt:

Am ÖKOmenischen Feldgemüsebautag werfen wir einen Blick in die vergangene Saison, den aktuellen Markt und diskutieren über Handlungsfelder der Zukunft. Ein mögliches Szenario für einen fortschreitenden Strukturwandel liefert der hochprofessionelle, stark konzentrierte Gemüseanbau in Dänemark. Hochintensive Produktion kann die Ausbreitung von Schädlingen und Krankheiten begünstigen, weshalb Stolbur in intensiven Zuckerrübenanbaugebieten auch in Gemüsekulturen zunehmen könnte. Einen aktuellen Überblick gibt Franziska Blind. Abschließend werden mögliche Lösungswege für steigende Kosten und preissensible Abnehmer diskutiert.

### Programm:

Uhrzeit	Programmpunkt
9:00-9:15	Eröffnung und Begrüßung (Oliver Alletsee)
9:15-10:00	Chancen der Vermarktung für Bioland-Betriebe an den Lebensmitteleinzelhandel (Dieter Lamprecht und Oliver Alletsee)
10:00-10:30	Kaffeepause
10:30-11:15	Aktueller Marktüberblick Biogemüse (Peter Konrad)
11:15-12:00	Pflanzenbauliche Erkenntnisse aus 2023 (Korbinian Bogner)
12:00-14:00	Mittagspause
14:00-14:30	Agrarstruktur und Möhrenanbau in Dänemark (N.N.)
14:30-15:30	Aktuelle Herausforderungen der Kultur Rote Bete (Franziska Blind)
15:30-16:00	Kaffeepause
16:00-17:30	Einsparpotentiale in der Produktion finden und nutzen (N.N.)
17:30	Ende der Veranstaltung

**Uhrzeit:** 9:00-17:30 Uhr

**Leitung:** Bernhard Grüb

**Kosten:** 102 Euro (Bioland-Mitglieder), 145 Euro (Nicht-Mitglieder)

**Referierende:**

- Bernhard Grüb, Bioland Beratung Bayern
- Dieter Lamprecht, ehemalig Einkäufer Lidl Stiftung, Virda Beratung
- Jana Burlein, Bioland-Bäuerin und Assistentin für Ernährungs- und Versorgungsmanagement
- Michael Däuber, Bioland-Landwirt und -Berater
- Oliver Alletsee, Co-Landesvorsitzender Bioland Bayern
- Thomas Müller, Schaumann GmbH

**Inhalt:**

In den letzten Jahren haben sich fast in ganz Bayern mobile Geflügelschlachtungen für Hofschlachtungen etabliert. Sie ermöglichen die regionale Erzeugung und Vermarktung von Geflügelfleisch und Schlachtung der Althennen, ohne lange Transportwege.

Die Schlüsselrolle einer induzierten Legepause soll die Entscheidung für eine längere Nutzung der Legehennen aufzeigen.

Für die Gesunderhaltung von Geflügel kann der Einsatz von Säuren einen wichtigen Beitrag leisten. Dies wird u.a. auch durch einen Praktikerbericht aufgezeigt.

**Programm:**

Uhrzeit	Programmpunkt
9:00-9:15	Eröffnung und Begrüßung (Oliver Alletsee)
9:15-10:00	Chancen der Vermarktung für Bioland-Betriebe an den Lebensmitteleinzelhandel (Dieter Lamprecht und Oliver Alletsee)
10:00-10:30	Kaffeepause
10:30-11:15	Legepause in Fest- und Mobilställen Vorgestellt wird die Durchführung einer Mauser und ihre Funktion mit den Schlüsselfaktoren eine erfolgreichen induzierten Legepause (Bernhard Grüb)
11:15-12:00	Rahmenbedingungen für die Schlachtung und Vermarktung von Geflügel (Bernhard Grüb)
12:00-14:00	Mittagspause
14:00-14:30	Besichtigung eines Geflügelschlachtmobiles (im Klosterhof bzw. auf dem Parkplatz)
14:30-15:00	Praxisbericht: Direktvermarktung von Hähnchen und Suppenhennen (Jana Burlein)
15:00-15:30	Gemeinsame Diskussion
15:30-16:00	Kaffeepause
16:00-16:45	Fachvortrag: Säureeinsatz in der Geflügelfütterung und Diskussion (Thomas Müller)
16:45-17:30	Praxisbericht: Säureeinsatz im Futter-Feuchtmals in der Ration bei Legehennen Betrieb Däuber mit Diskussion (Michael Däuber)
17:30	Ende der Veranstaltung



Quelle: Niklas Wawrzynak, Bioland e.V.

**Uhrzeit:** 9:00 – 16:45 Uhr

**Leitung:** Dieter Sixt, Bioland Beratung

**Kosten:** 102 Euro (Bioland-Mitglieder), 145 Euro (Nicht-Mitglieder)

### Referierende:

- Dieter Lamprecht, ehemalig Einkäufer Lidl Stiftung, Virda Beratung
- Josef Friedl, Bioland Landwirt und Bioland Vorstand
- Johannes Hagner, Bioland Beratung Bayern, BFG
- Jörn Bender, Bioland NRW
- Oliver Alletsee, Co-Landesvorsitzende Bioland Bayern

### Inhalt:

Was gilt es zu beachten bei der Fütterung von Mastrindern auf Basis von Weide bzw. von grasreichen Rationen? Siegfried Steinberger verfügt über langjährige Erfahrung und über Versuchsergebnisse zum wirtschaftlichen Einsatz von Gras in Mastrationen. Er weiß, wie sich Ochsen, Bullen oder Kalbinnen bei verschiedenen Futtergrundlagen verhalten und zu welcher Fütterung sie am besten passen.

Kalbfleischerzeugung an der Amme ist eine ‚Nische in der Nische‘. So bezeichnet Bioland Landwirt Josef Friedl seinen Betriebszweig. Wir klären Fragen rund um Aufzucht und Vermarktung.

Lohnt sich die Mutterkuhhaltung oder die Rindermast überhaupt? Welche Voraussetzungen sind nötig, dass auch bei solchen Verfahren Geld übrig bleibt? Dieter Sixt zeigt die verschiedenen Kostenpositionen und wo Potenziale für weniger Kosten oder höhere Erlöse stecken.

Wie sieht die Vermarktung konkret bei Bioland aus? Welche Qualitäten werden erwartet und welche Preise werden dafür bezahlt? Johannes Hagner erfasst für die Biolandmetzger die Tiere und weiß welche Mengen gebraucht werden.

Wie sieht die Zukunft aus für die Rindfleischerzeugung? Welche Standorte sind prädestiniert für die Fleischrinderhaltung, welche gesellschaftlichen Aspekte beeinflussen den Generationswechsel auf unseren Höfen und welche Rolle spielt die Klimadiskussion in der Mutterkuhhaltung? Jörn Bender wagt eine Analyse der augenblicklichen Situation und gibt einen positiven Ausblick für die Zukunft. Nicht nur über den Tellerrand blickt Jörn Bender gerne, sondern auch über das Festland hinaus. Er hat schon häufig Exkursionen ins Ausland organisiert, insbesondere mehrtägige Fahrten nach Schottland und England. Bildreicher Rückblick und Ausblick auf die geplante Exkursion 2025 nach England.

### Programm:

9:00 – 10:00	Vermarktung und Verarbeitung (Oliver Alletsee, Dieter Lamprecht)
10:00 – 10:30	Kaffeepause
10:30 – 12:00	Fütterung – Erfolgreiche Mast mit grasreichen Rationen (Siegfried Steinberger)
12:00 – 14:00	Mittagspause/ Möglichkeit zur Besichtigung des Schlachtmobils für Hühner
14:00 – 14:30	Bio-Kalbfleischerzeugung an der Amme. Alternative für Mutterkuhbetriebe? (Josef Friedl)
14:30 – 15:00	Wann und wie lohnt sich die Rindermast? (Dieter Sixt)
15:00 – 15:30	Der Fleischmarkt bei Bioland (Johannes Hagner)
15:30 – 16:15	Perspektiven der Mutterkuh- und Fleischrinderhaltung (Jörn Bender)
16:15 – 16:45	Blick über den Tellerrand: Exkursion England (Jörn Bender)
16:45	Abschluss und Nachmittagskaffee



**Beckmann & Brehm GmbH**  
Hauptstraße 4  
DE-27243 Beckeln  
E-Mail: [info@beckhorn.de](mailto:info@beckhorn.de)

**Fritz Mühlenbäckerei GmbH**  
Münchener Str. 28  
85653 Aying  
E-Mail: [info@fritz-muehlenbaeckerei.de](mailto:info@fritz-muehlenbaeckerei.de)

**Gaugele GmbH**  
Seeshaupter Str. 20  
D-82393 Iffeldorf  
E-Mail: [info@gaugele.com](mailto:info@gaugele.com)

**HORSCH Maschinen GmbH**  
Sitzenhof 1  
DE-92421 Schwandorf  
E-Mail: [info@horsch.com](mailto:info@horsch.com)

**Natterer GmbH**  
Bioland Jungpflanzen  
Leinfelder Str. 41  
71665 Vaihingen/Enz  
E-Mail: [info@natterer-bioland.de](mailto:info@natterer-bioland.de)

**PrimaVera Naturkorn GmbH**  
Mühlenstraße 15  
84453 Mühltdorf  
E-Mail: [info@prima-vera.de](mailto:info@prima-vera.de)

**Rapunzel Naturkost GmbH**  
Rapunzelstraße 1  
D-87764 Legau  
E-Mail: [info@rapunzel.de](mailto:info@rapunzel.de)

**VencoTec GmbH**  
Johannisgrund 3  
86684 Holzheim  
E-Mail: [info@vencotec.de](mailto:info@vencotec.de)





**Vermarktungsgesellschaft Bio-  
Bauern mbH**  
Marktplatz 19  
86554 Pöttmes  
E-Mail: buero@bio-vg.de

**Tagungsort:**

Kloster Plankstetten  
Klosterplatz 1  
92334 Berching

**Veranstalter:**

Bioland e.V.  
Landesverband Bayern  
Auf dem Kreuz 58  
86152 Augsburg  
Tel: 0821/34680-0  
E-Mail: veranstaltung-bayern@bioland.de