

BIOLAND AUF DER BIOFACH

Bioland

VORTRÄGE, MESSERUNGSGÄNGE, PODIUMSDISKUSSSIONEN

Mittwoch, 12.02.2020

12 – 12:30	Treffpunkt Hofgastronomie Kristina Bauer, Hofcafé Hof Sickenberg / Irene Leifert, Bioland e.V.	cook+talk, Halle 7, Stand 7-760
12 – 13	Biodiversity in Standards and Labels for the Food Sector, Delivering on Biodiversity Tobias Ludes, Global Nature Fund / Rik Kutsch Lojenga, Union for Ethical BioTrade / Volkert Engelsman, EOSTA B.V. Organic Fruits & Vegetables / Jan Plagge, Bioland e.V. / Gábor Figeczky, IFOAM, Organics International Head Office	Raum Prag, NCC Ost
14 – 15:30	Messerungsgang für Gastronomen, Köche und Einkäufer Marie Leinauer, Bioland e.V.	cook+talk, Halle 7, Stand 7-760
16 – 18	Policy Day: the new EU Organic Regulation Jan Plagge, Bioland e.V. / Michel Reynaud, ECOCERT GREENLIFE / Laura Batcha, Organic Trade Association / Beate Huber, FiBL, Research Institute of Organic Agriculture / Nicolas Verlet, European Commission, DG Agriculture and Rural Development / Eduardo Cuoco, IFOAM EU group, Working for organic farming in Europe	Saal St. Petersburg, NCC Ost

Donnerstag, 13.02.2020

10 – 11:30	Messerungsgang für Gastronomen, Köche und Einkäufer Raphael Burkardtsmayer, Bioland e.V.	cook+talk, Halle 7, Stand 7-760
10 – 11:30	Will the new Common Agriculture Policy (CAP) benefit organic producers? Lena Brisset, IFOAM EU group, Working for organic farming in Europe / Dr. Nicolas Lampkin, Thünen Institute / Dr. Matthias Stolze, FiBL, Research Institute of Organic Agriculture / Nathalie Sauze-Vandevyver, European Commission, DG Agriculture and Rural Development / Jan Plagge, Bioland e.V. / Eric Gall, IFOAM EU group, Working for organic farming in Europe	Raum Budapest, NCC Ost
11:30 – 12	Bioland vom Acker bis auf Ihren Teller Josef Schmidt, Bioland-Hof Grenzmühle / Michael Wagner, Studentenwerk Niederbayern / Oberpfalz	cook+talk, Halle 7, Stand 7-760
12 – 13:30	Bio Wirkt: Öko ist gleich regenerativ? Impulse zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit in der ökologischen Landwirtschaft Nikolai Fuchs, GLS Treuhand e.V. / Sepp Braun, Biolandhof Braun / Prof. Andreas Gattinger, FiBL, Research Institute of Organic Agriculture	Raum Kopenhagen, NCC Ost
15 – 15:30	Treffpunkt Gastronomie Konzept Eva-Maria Huber - Bioland e.V.	cook+talk, Halle 7, Stand 7-760

VORTRÄGE, MESSERUNGSGÄNGE, PODIUMSDISKUSSIONEN

Donnerstag, 13.02.2020

15 – 16:30	BIO mit Verbandszeichen im LEH: Erfahrungen und Herausforderungen Steffen Reese, Naturland e.V. / Daniel Kniel, REWE Bio / Jan Plagge, Bioland e.V. / Dr. Alexander Gerber, Demeter e.V. / Bernward Geier, COLABORA	Saal St. Petersburg, NCC Ost
15 – 16:45	DBV Perspektivforum: Marktorientierte Umstellung auf Ökolandbau Carsten Niemann, Bio-Kartoffel Nord / Dr. Heinrich Graf von Bassewitz, Biopark Markt / Andreas Engemann, Engemann GmbH & Co. KG / Volker Krause, Bohlsener Mühle GmbH + Co. KG / Thilo Hahnkemeyer, Nordzucker AG / Johannes Heuer, Bauernverband Nord-Ost-Niedersachsen, Uelzen / Jörg Große-Lochtmann, Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG / Jürgen Cordes - / Dr. Wolfram Dienel, Deutscher Bauernverband DBV / Henning Niemann, Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen (KÖN)	Raum Oslo, NCC Ost

Freitag, 14.02.2020

10 – 10:45	Hofläden wirtschaftlich führen und weiterentwickeln: Aktuelle Kennzahlen und Beratungsinstrumente Sigrid Griese, Bioland e.V. / Rettner Stefan, Bioland e.V. / Dr. Elisabeth Seemer, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz (LWK RLP) / Axel Wirz, FiBL Deutschland e.V. / Irene Leifert, Bioland e.V.	Raum Prag, NCC Ost
10 – 11:30	Messerungsgang für Gastronomen, Köche und Einkäufer Marie Leinauer, Bioland e.V.	cook+talk, Halle 7, Stand 7-760
11:30 – 12	Treffpunkt Hofgastronomie Carmen Maier, Bioland e.V. / Kerstin Hintz, Hofcafé, Biohof Ottilie	cook+talk, Halle 7, Stand 7-760
12 – 13:30	Verbands-Bio im konventionellen Einzelhandel: eine Standortbestimmung Dr. Alexander Gerber, Demeter e.V. / Jan Plagge, Bioland e.V. / Tina Andres, EVG Landwege e.G. / Klaus Fickert, Edeka Südwest	Raum Istanbul, NCC Ost
13 – 14:30	Die Biobranche und die Bio-Züchtung. Von der Züchtung bis zum Endprodukt. Erfolgsgeschichte oder Krise? Amadeus Zschunke, Sativa Rheinau AG / Sascha Damaschun, Bodan Grosshandel für Naturkost GmbH / Marcus Arzt, Bioland Gemüsebaubetrieb Ökofrisch / Dr. Alexander Gerber, Demeter e.V. / Prof. Dr. Urs Niggli, FiBL, Research Institute of Organic Agriculture / Markus Johann, bioverita	Raum Budapest, NCC Ost
15:30 – 16	Treffpunkt Gastronomie Konzept Sonja Grundnig, Bioland e.V.	cook+talk, Halle 7, Stand 7-760