

Anmeldung

- Ich melde Person(en) zur Tagung an.
- Ich melde Person(en) zum Mittagessen in einem nahegelegenen Restaurant auf eigene Rechnung an.

Vorname, Nachname:

Organisation:

Straße:

PLZ, Ort:

Telefon:

E-Mail:

Teilnahmegebühr: 5 Euro

Anmeldung bis **16. Februar 2015**

per E-Mail an: OEKO_Anmeldung@ltz.bwl.de,

per Fax an die Rufnummer 0721/9468-5228 oder

per Post an das

LTZ Augustenberg
Ökologischer Landbau
Neßlerstraße 25
76227 Karlsruhe.

Informationen

Veranstaltungsort

LTZ Augustenberg, Neßlerstraße 25, 76227 Karlsruhe,
Vortragssaal (Laborgebäude I), www.ltz-augustenberg.de

Veranstalter

- Landwirtschaftliches Technologiezentrum Augustenberg (LTZ),
- Universität Hohenheim (Koordinationsstelle Ökologischer Landbau und Verbraucherschutz),
- Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau Baden-Württemberg (AÖL)



Landwirtschaftliches
Technologiezentrum
Augustenberg



Tagungsbeiträge und weitere Informationen zum Ökologischen Landbau in Baden-Württemberg finden Sie unter:

- www.ltz-augustenberg.de
- www.oeko.uni-hohenheim.de
- www.oekolandbau-bawue.de
- www.bio-aus-bw.de
- www.mlr-bw.de/Landwirtschaft

Impressum: Landwirtschaftliches Technologiezentrum Augustenberg (LTZ), Neßlerstraße 25, 76227 Karlsruhe, Tel.: 0721/9468-0, poststelle@ltz.bwl.de, www.ltz-augustenberg.de

Abbildungen: MLR/Jan Potente (Titelseite unten), Martina Reinsch/LTZ (Titelseite oben),

DLG-Mitteilungen 10/2014 (Innenseiten), Layout: Jörg Jenrich

Druck: schwarz auf weiss Litho- und Druck GmbH, Freiburg


Gedruckt auf FSC-zertifiziertem Papier

01/2015

8. Wintertagung

Ökologischer Landbau Baden-Württemberg



 **Wachsende Märkte,
stagnierende Produktion:
Wie lassen sich mehr Betriebe
für den ökologischen Landbau
gewinnen?**

Dienstag,
24. Februar 2015,
09:30 Uhr

Karlsruhe

LTZ Augustenberg,
Universität Hohenheim,
AÖL Baden-Württemberg



Baden-Württemberg

Einführung

Seit Jahren boomt die Nachfrage nach ökologisch erzeugten Lebensmitteln in Deutschland – die heimische Produktion hinkt jedoch hinterher. Die regionale Erzeugung reicht nicht aus, um die wachsende Nachfrage zu bedienen. Mag man im Milchsektor noch Schritt halten – für die Erzeugung von Fleisch, Gemüse, Obst und Getreide gibt es zu wenige Betriebe, die auf eine ökologische Wirtschaftsweise umstellen.

Der Handel versorgt sich zunehmend mit Importware. Angesichts des wachsenden Interesses von Verbraucherinnen und Verbrauchern an regionalen Produkten besteht für den ökologischen Landbau die Gefahr, ins Hintertreffen zu geraten. Doch wie lässt sich die Umstellungsdynamik vor Ort ankurbeln? Nach einer genaueren Betrachtung der aktuellen Trends und einer Analyse der Einflussfaktoren sollen uns die Berichte aus der Beratungspraxis und innovative Ansätze aus benachbarten Bundesländern Antworten auf diese Frage geben.

Die Wintertagung Ökologischer Landbau Baden-Württemberg wird gemeinsam von der Koordinationsstelle Ökologischer Landbau und Verbraucherschutz der Universität Hohenheim, der Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau (AÖL) Baden-Württemberg und dem Landwirtschaftlichen Technologiezentrum Augustenberg (LTZ) organisiert.

Programm

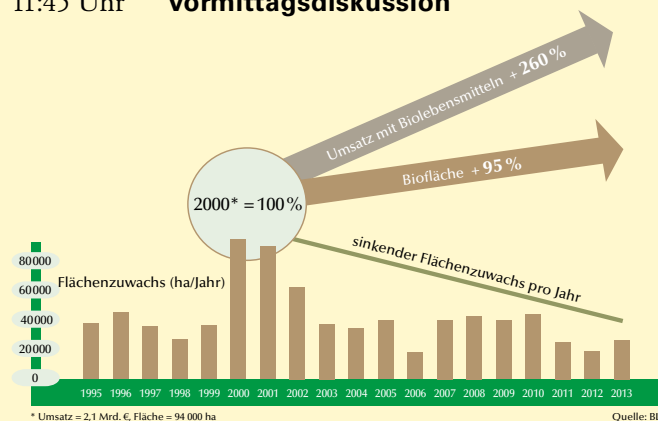
09:30 Uhr **Begrüßung**
Dr. Norbert Haber, Direktor,
LTZ Augustenberg

09:45 Uhr **Ökolandbau 2015 – aktuelle Trends und Entwicklungen**
Dr. Jörn Sanders,
Thünen-Institut Braunschweig

10:30 Uhr **Kaffeepause**

11:00 Uhr **Analyse der aktuellen Trends: Faktoren, die die Entwicklungen im Ökolandbau beeinflussen**
Dr. Matthias Stolze,
FiBL Schweiz

11:45 Uhr **Vormittagsdiskussion**



12:00 Uhr **Mittagspause**

13:30 Uhr **Erfahrungsbericht Umstellungsberatung – Warum Betriebe (nicht) umstellen**
Martin Weiler, Bioland, Teamleitung
Beratung Baden-Württemberg

14.10 Uhr **Neue Ansätze für mehr Umstellungen: BioRegio-Betriebsnetz in Bayern**
Melanie Wild,
LfL Bayern

14:50 Uhr **Den ökologischen Landbau fördern und entwickeln: Leitbetriebe Ökolandbau Rheinland-Pfalz**
Katharina Cypzirsch,
DLR Rheinland-Pfalz

15:30 Uhr **Podiumsdiskussion, anschließend Diskussion im Plenum**

Die Wintertagung endet gegen 16:30 Uhr.