

Themen

Bio-Gemüse und -Kartoffeln sind tragende Ackerbau-Kulturen. Anbau, Lagerung und Vermarktung bieten Chancen, sind aber auch eine Herausforderung. Wer am Markt erfolgreich sein will, muss auf dem neuesten Stand sein. Aktuelle Informationen, Antworten auf wichtige Fragen, Diskussionen, Einschätzungen von Experten: Dafür ist das „4. Bio-Fachforum Gemüse und Kartoffeln“ die richtige Bühne. Bereits am Vorabend lädt das Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen (KÖN) zu einem Treffen in gemütlicher Runde ein.

Das KÖN veranstaltet zum vierten Mal den Branchentreff, der die Marktteilnehmer aus den deutschsprachigen Ländern sowie den Niederlanden zusammenbringt: Erfahrene und neue Bio-Landwirte, umstellungsinteressierte Landwirte, Warenbündler, Verarbeiter sowie Groß- und Einzelhändler. Sie erhalten Ideen und Anregungen zur Marktentwicklung, zu Anbau und Technik. Ausstellerstände und großzügige Pausen bieten Möglichkeiten der Vernetzung in guter Atmosphäre.

Um den individuellen Interessen der TeilnehmerInnen gerecht werden zu können, bieten wir Themen in parallelen Blöcken an. Dabei betrachten wir die positive Marktentwicklung als Teil eines gesellschaftlichen Wandels und diskutieren diese intensiv mit profilierten Experten. Zum Programm gehören auch die drei Spezial-Schwerpunkte, die sich mit Kartoffeln, Zuckerrüben und Zwiebeln befassen. Zum Abflämmen von Unkräutern im Zwiebelbestand wird eine Technik-Neuheit erstmalig in der Öffentlichkeit präsentiert. Der Klimawandel und seine Folgen für den Anbau sowie die Feldmauspilz sind aktuelle Themen. Hersteller und Händler werden über die neue EU-Öko-Verordnung sowie ein Förderprogramm zur Digitalisierung informiert.

Di., 5.11.2019
Pescheks
Tagungshotel,
Visselhövede

4. Bio-Fachforum Gemüse und Kartoffeln

Branchentreff für Händler,
Verarbeiter, Bündler
und Erzeuger



Montag 4.11.19

19.30 Uhr Vorabendlicher Branchentreff in „Hof Sonnentau“

„Hof Sonnentau“ (Bahnhofstraße 15, 27374 Visselhövede) befindet sich 5 Gehminuten vom Tagungsort entfernt. Die Verpflegung am Abend ist nicht im Tagungsbeitrag enthalten. Bitte buchen Sie Ihre Übernachtung selbstständig (Kontakt siehe Tagungsort).

Dienstag 5.11.19

8.00 Uhr Kaffee * Ausstellerbesuche * Networking

9.00 Uhr Begrüßung und Ausstellervorstellung

Parallele Angebote zur Auswahl:

9.30 Uhr

A: Zukunftsmarkt Bio

- **Junge Erwachsene go Bio – aktuelle Studienergebnisse**
Dr. Nanke Brümmer, Thünen-Institut für Marktanalyse, Braunschweig
- **Zeitgeist: Sinnstiftendes Essen in der Gastronomie**
Dietmar Hagen, Essenszeit, Hannover

9.30 Uhr

B: Zwiebel-Spezial

- **Anforderungen an ein modernes Zwiebellager**
Hermann Gaugele jun, Gaugele, Iffeldorf
- **Abflammen von Zwiebeln im Bestand**
Martin Becker, Biohof Eilte GbR, Ahlden
- **Abflammtchnik-Neuheit mit anschließender Geräte-Vorführung**
Ole B. Jensen, ENVO DAN, Vejen, Dänemark

10.45 Uhr Kaffee * Ausstellerbesuche * Networking

Parallele Angebote zur Auswahl:

11.30 Uhr A: Markt und Handel

- **Flächen-, Mengen- und Preisentwicklung bei Bio-Gemüse und Bio-Kartoffeln**
Christine Rampold, AMI, Bonn
Gabriele Held, AMI, Hamburg
- **Marktexperten vertiefen den Blick:**
 - **Speise-Zwiebeln**
Reinhard Meyer, ÖkoKontor, Uelzen
 - **geschmackvolle Speise-Möhren**
Hubert Merz, Bio-Gemüse EZG, Neulußheim
 - **sortenreines Saft-Gemüse**
Boris Voelkel, Voelkel, Höhbeck
 - **innovatives Frost-Gemüse**
Jan Groen, Green Organics, Dronten, Niederlande
 - **Speise-Kartoffeln**
Daniel Klücken, Böhmer, Mönchengladbach
 - **Stärke und Flocken aus Kartoffeln**
Carsten Niemann, BioKartoffel Nord, Lüchow

11.30 Uhr B: Zuckerrübe-Spezial

- **10 Jahre Erfahrung im Bio-Rübenanbau**
Markus Blomberg, Bio-Bördeland GbR, Wätzum
- **Ergebnisse der Erzeugerbefragung 2019 und neue Abnahmeverträge**
Thilo Hahnkemeyer, Nordzucker, Schladen

13:00 Uhr Mittag * Ausstellerbesuche * Networking

Parallele Angebote zur Auswahl:

14:30 Uhr A: Kartoffel-Spezial

- **Saisonverlängerung durch Keimhemmung – Einsatz von Minzöl im Lager**
Andreas Meyer, Certis, Hamburg
- **Initiative Niederlande 2020: 100% phytophthora-resistente Bio-Kartoffel-sorten in Anbau und Vermarktung**
Peter Keijzer, Louis-Bolk-Instituut, Bunnik, Niederlande

14.30 Uhr B: Förderung / EU-Recht

- **Digitale Transformation der Lebensmittel-wirtschaft – Förderprogramm „S3Food“**
Sabine Höfel, Food-Prozessing Initiative, Bielefeld
- **Keine Panik! – die neue EU-Bio-Verordnung für Hersteller und Händler im Überblick**
Jochen Neuendorff, Gesellschaft für Ressourcenschutz, Göttingen

14.30 Uhr C: Feldmaus / Klima

- **Feldmausplage: Wie können Schäden begrenzt werden?**
Gerd Sauerwein, Landwirtschaftskammer NRW, Straelen / Köln-Auweiler
- **Der Klimawandel – Beobachtungen und Prognosen für die Landwirtschaft**
Cathleen Frühauf, Deutscher Wetterdienst – Zentrum für agrarmeteorologische Forschung, Braunschweig

16.30

Kaffee * Ausstellerbesuche * Networking

17.00

Ende

Moderation: Henning Niemann, KÖN • Bettina Stiffel, KÖN

**Veranstalter,
Ort und
Kosten**



Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen GmbH
Bahnhofstr. 15b • 27374 Visselhövede • www.oeko-komp.de

Tagungskonzeption:
Henning Niemann • Verarbeiter- und Handelsberatung

Tagungsleitung:
Sabrina Amtsberg
Mail: s.amtsberg@oeko-komp.de • Tel. 0 42 62 / 95 93 - 68

Tagungsort:
Pescheks Tagungshotel
Worthstrasse 9 • 27374 Visselhövede
Tel. 0 42 62 / 93 37 60 • www.pescheks-tagungshotel.de

Tagungskosten für den 5.11.2019

- **Teilnehmerbeitrag:** 99 € / Pers.
- **... für aktive Landwirte:** 69 € / Pers.

Die Tagungsverpflegung und MwSt. sind in diesem Beitrag enthalten.

**Online-
Anmeldung**

Anmeldeschluss:
25. Oktober 2019

Anmeldung ist möglich über
QR-Code oder folgenden Link:

