

Stiftung Haus der Bauern



— AKADEMIE —
SCHLOSS KIRCHBERG
ÖKOLOGISCHE LAND-
UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Jahresprogramm 2026



Herzlich Willkommen bei der Akademie Schloss Kirchberg

Wir freuen uns, Ihnen das Jahresprogramm 2026 der Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Kirchberg vorzustellen! Seit über einem Jahrzehnt ist unsere Akademie ein zentraler Ort für die Weiterentwicklung einer ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft in Deutschland, Europa und ausgewählten Ländern des globalen Südens.

Unsere Veranstaltungen bieten Begegnungen mit herausragenden Persönlichkeiten und vertiefende Inhalte, die zukunftsweisende Lösungen vom Acker bis auf den Teller aufzeigen. Schloss Kirchberg hat sich dabei als öko-soziale Stätte für Wissensvermittlung, Meinungsbildung und Vernetzung etabliert.

Für 2026 setzen wir zudem ein besonderes Zeichen für den Frieden. Um eine nachhaltigere und gerechtere Zukunft für Bäuerinnen, Bauern und Gesellschaft zu gestalten, lohnt ein Blick auf die Vergangenheit und ihre Lehren.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Verbesserung der Klimabilanzen und der Förderung der

Biodiversität in bäuerlichen Wertschöpfungsprojekten. Den internationalen Wissensaustausch zu sozialverträglicher Agrarökologie und regenerativen Ansätzen des Landbaus treiben wir aktiv voran – unter anderem auf dem World Organic Forum im Juli.

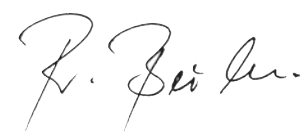
Neben unseren laufenden Fort- und Weiterbildungen – von Bio-Handelswissen über Tierwohl bis hin zur Bauernhofpädagogik – bietet die Sommer-Akademie insbesondere jungen ChangemakerInnen eine einzigartige Gelegenheit, sich mit PionierInnen der ökologischen Landwirtschaft sowie ExpertInnen aus Forschung und Handel zu vernetzen und gemeinsam Ideen für die Zukunft unserer Ernährung zu entwickeln. Mit besonderer Vorfreude blicken wir auf die IX. Öko-Marketingtage im November, bei denen Potenziale und Herausforderungen der Bio-Branche in hochkarätigen Vorträgen und Podien diskutiert werden.

Last but not least laden wir regelmäßig zu Kunst- und Musikveranstaltungen auf Schloss Kirchberg ein – denn Kunst und Musik sind ein Beweis dafür, dass wir

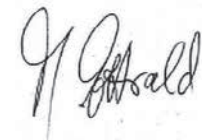
Menschen über uns selbst hinauswachsen und nach mehr streben können als nur der Befriedigung kurzfristiger Bedürfnisse.

Wir freuen uns darauf, Sie bald bei uns auf Schloss Kirchberg begrüßen zu dürfen.

Herzliche Grüße



Rudolf Bühler
Vorstandsvorsitzender
Stiftung Haus der Bauern



Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald
Senior Advisor
Akademie Schloss Kirchberg

www.akademie-schloss-kirchberg.de

www.schlosshotel-kirchberg.de

www.ayurveda-kurzentrum-schloss-kirchberg.de





Neujahrskonzert mit den Stuttgarter Salonikern

Donnerstag, 01.01.2026

Das Neujahrskonzert mit den Stuttgarter Salonikern findet im Rittersaal auf Schloss Kirchberg statt. Kapellmeister Patrick Sieben kündigt ein Musikalisches Feuerwerk zum Jahresbeginn an, mit einer atemberaubenden Programmvietfalt von Johann Strauss bis George Gershwin, perfekt gespielt und aufregend inszeniert! Anschließend lädt die Akademie gemeinsam mit der Stiftung Haus der Bauern ab 19:00 Uhr zum Neujahrsempfang im Marstall-Saal ein.

Zeit: 17:00 – 18:00 Uhr

Ort: Schloss Kirchberg, Rittersaal

Fortbildungsreihe „Gesunde, kreative und leistungsstarke Schule – In die Zukunft führen“

Mittwoch, 14.01. bis Samstag, 17.01.2026

Gemeinsam Lösungen und Strategien entwickeln, die genau zu den Hausforderungen der jeweiligen Schule passen um diese in die Zukunft zu führen. Fortbildung für Schulleiterinnen vom Zentrum für Schulqualität und Lehrerbildung (ZSL), Außenstelle Comburg in Kooperation mit der Akademie Schloß Kirchberg.

Ort: Schloss Kirchberg, Rittersaal



Der Biber: Ökoheld oder Problembär

Hybrid-Veranstaltung (Präsenz/Online) · Freitag, 23.01.2026

Passt der tierische Wasserbaumeister in die moderne Landschaft? Wie gelingt eine Koexistenz?

Der eurasische Biber ist seit 15 Mio. Jahren eine Leitart der Auen und Gewässer und hat sich nach seiner nahezu vollständigen Ausrottung im 19. Jahrhundert dank Schutzmaßnahmen und Auswilderungen wieder deutlich erholt. Seine Bautätigkeit schafft wertvolle Lebensräume, führt aber auch zu Konflikten mit Landwirtschaft und Infrastruktur – gleichzeitig werden seine Ökosystemleistungen im Natur- und Klimaschutz zunehmend positiv bewertet, sodass die Veranstaltung Chancen und Grenzen der Koexistenz beleuchtet.

Referent: Bernd Tombek ist Diplom Biologe mit Schwerpunkt Limnologie und Fischbiologie und seit 2019 Biberbeauftragter des Regierungspräsidiums Stuttgart

Zeit: 19:00 Uhr

Ort: Schloss Kirchberg, Rittersaal

Anatolische Wurzeln der europäischen Kultur

Freitag, 23.01.2026

Nach der Veranstaltung türkische Linsensuppe und andere Leckereien vom Buffet.

Referent: Dr. Hans-Werner Schmidt, Vortrag & Akgün Dursun, Saz

Zeit: 19:30 Uhr

Ort: Schloss Kirchberg

Februar

9. Hohenloher Bauerntag an Lichtmess

Montag, 02.02.2026

Der von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall organisierte „Hohenloher Bauerntag“ knüpft an die bäuerlichen Traditionen zu Lichtmess an. Die Tage werden spürbar länger, und so gilt der 2. Februar als Auftakt für die Feldarbeit: „An Lichtmess fängt der Bauersmann neu mit des Jahres Arbeit an.“ Ein besonderer Feiertag war Lichtmess auch für Mägde und Knechte. Sie bekamen den Rest ihres Jahreslohns ausbezahlt und konnten – oder mussten – sich eine neue Dienststelle suchen.

Der Hohenloher Bauerntag bringt unter dem Motto „Unsere Bauern – unser Land!“ bei einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm mit zünftiger Blasmusik Bäuerinnen und Bauern, Bürgerinnen und Bürger zum gemeinsamen Essen, Trinken und Austausch zusammen.

Eine Anmeldung ist nicht notwendig.

Zeit: Saalöffnung 11:30 Uhr

Ort: Gemeindehallen
Wolpertshausen



**9. HOHENLOHER
BAUERNTAG
AN LICHTMESS**
Montag, 2. Februar 2026 in den
Gemeindehallen Wolpertshausen

BAUERN FÜR DEN FRIEDEN
Frieden mit der Natur - Frieden unter den Menschen

12.00 h	GEMEINSAMES MITTAGESSEN
13.30 h	Andacht Pfarrer Dr. Johannes-Friedrich Albrecht
14.00 h	Eröffnung Rudolf Bühler, Gründer & Vorsitzender BESH
14.30 h	Winfried Kretschmann Ministerpräsident von Baden-Württemberg
15.30 h	MDL Sarah Schweizer, Landtag Baden-Württemberg
15.45 h	Prof. Dr. Hubert Weiger, Ehrenpräsident BUND
16.00 h	Podiumsdiskussion mit Prof. Dr. Nicole Graf Rektorin DHBW Heilbronn

ZÜNFTIGE BLASMUSIK! ESSEN UND TRINKEN FREI!
- SPENDENBOXEN SIND AUFGESTELLT -

**BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL** www.besh.de



BIOHOTEL
SCHLOSS KIRCHBERG
TAGUNGS & EVENTHOTEL

*Hochzeit im fürstlichen
Ambiente im Schloss Kirchberg
- auch standesamtlich & kirchlich -*



www.biohotel-schloss-kirchberg.de

Delegationsreise aus Indien – GIZ SuATI

Samstag, 07.02. bis Donnerstag, 12.02.2026

Eine 25-köpfige Delegation aus Indien ist zu Gast in der Akademie. Mitarbeiter der indischen Agrarverwaltung sowie Mitarbeiter der Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH werden die verschiedenen Unternehmen und Initiativen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall besuchen und zwei Tage auf der Biofach sein. Das Projekt SUATI – Unterstützung agrarökologischer Transformationsprozesse in Indien“ fördert und stärkt agrarökologische Transformationsprozesse in Indien. SuATI arbeitet darauf hin, den Wissensaustausch zu Agrarökologie durch eine Kombination von Wissensplattformen und Netzwerken sowie Forschungspartnerschaften auf nationaler und staatlicher Ebene zu verbessern.

Ein Ziel von SuATI ist die Intensivierung des deutsch-indischen Dialogs und die Kooperation im Bereich Agrarökologie.

Quelle: www.giz.de/de/downloads/giz2023-de-info-agroecology.pdf

Ort: Schloss Kirchberg

Besuchen Sie uns bei der BIOFACH 2026!

Dienstag, 10.02. bis Freitag, 13.02.2026

Die BIOFACH ist die weltweit größte Messe für Bio-Lebensmittel. In diesem Jahr steht sie unter dem Motto „Growing Tomorrow: Young Voices, Bold Visions – die nächste Generation im Fokus „. Wir freuen uns, Sie in Halle 7A am Stand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall begrüßen zu dürfen und mit Ihnen in den Austausch zu kommen. Bitte beachten Sie, dass zum Messebesuch eine Akkreditierung notwendig ist.

Weitere Informationen zum Programm und zur Akkreditierung finden Sie unter www.biofach.de.

Zeit: täglich von 9-17 Uhr

Ort: Messe Nürnberg, Halle 7A (327)



Klauengesundheit –

Intensivseminar für Milchvieh und Mutterkuhbetriebe

Mittwoch, 18.02. und Donnerstag, 19.02.2026

Wir bieten praxisnahe Kurse direkt in deiner Region an. In kleinen Gruppen arbeiten wir intensiv an den Workshop Themen und unterstützen dich gezielt bei der Umsetzung. Ein Fokus liegt auf Klauenpflege und Behandlung, denn sie sind die Grundlage für eine gesunde und starke Herde. Weitere Infos zum Programm finden Sie unter www.akademie-klauengesundheit.de

Referentin: Dr. Andrea Fiedler, Praxisgemeinschaft für Klauengesundheit

Ort: Festsaal der BESH, Raiffeisenstraße 16, 74523 Schwäbisch Hall

Anmeldung: Dr. Andrea Fiedler (Tel. 0172/8858001)

Bio-Musterregion: Meet & Greet – Messe für regionale Lebensmittel

Samstag, 21. Februar 2026

Das Meet & Greet ist eine Fach- und Erlebnismesse für regionale Bio-Lebensmittel und bietet eine ideale Plattform für Austausch, Vernetzung und die Präsentation regionaler Produkte. Erstmals wird ein Mittagessen aus regionalen Bio-Zutaten angeboten, zubereitet von Martin Berstecher vom Rotermohn – das Restaurant. Eine ausführliche Einladung mit weiteren Informationen folgt zu einem späteren Zeitpunkt. Die Anmeldung zur Teilnahme an der Messe ist jedoch bereits jetzt möglich.

Weitere Details zum Programm und der Anmeldung finden Sie auf: biomusterregionen-bw.de/Lde/Startseite/Die+Bio-Musterregionen/Meet_Greet_Messe_fuer_regionale_Lebensmittel

Ort: Tauber-Franken-Halle, Hauptstr. 1, 97922 Lauda-Königshofen

Anmeldung: Stefan Fiedler, 07931/4827-6341, stefan.fiedler@main-tauber-kreis.de

Chic aus Hohen Häusern

Freitag, 27. Februar 2026

Damen des Adels und der Gesellschaft öffnen ihre Schränke und spenden großzügig für einen guten Zweck. Kleine Modenschau und Möglichkeit zum Kauf.

Referentin: Linda Vaas führt durch die Modenschau

Zeit: 19:30 Uhr

Ort: Schloss Kirchberg

Wie kann ich meine eigenen Obstbäume selber pflanzen, schneiden und pflegen?

Samstag, 28.02.2026

Für Luise Wirsching ist das Schneiden der Obstbäume Passion und hierfür ist Sie im ganzen Land als Expertin bekannt. Dies hat Sie von Ihrem Vater erlernt. Ein Wissen welches mündlich von Generation zu Generation weitergegeben wird, indigenes Wissen. Und Luise zählt ganze 48 Ortschaften auf, wo Sie in den letzten 45 Jahren Obstbäume geschnitten hat. Und Sie unterrichtet auch regelmäßig und gibt Baumschneidekurse landauf und landab auf den Hohenloher Dörfern: „Wie kann ich meine Obstbäume selber pflanzen, schneiden und pflegen? Der Erhalt der historischen Baumalleen in Hohenlohe ist Ihr ein großes Anliegen. Sie hat vor einigen Monaten den Entwurf einer Petition für den Erhalt der Baumalleen für den Landtag entwickelt, damit dieses wichtige Kulturgut unserer Region nicht nur erhalten bleibt, sondern auch wieder auflebt. Gerade in Zeiten des Bienen-, Vögel- und Insektensterbens ein besonders wichtiges Anliegen.

Die Veranstaltung findet in Kooperation mit der Akademie Schloss Kirchberg statt.

Referentin: Luise Wirsching

Zeit: Theorie von 9.45 bis 12.00 Uhr

Praxis von 13.00 bis 17.00 Uhr im Schlossgarten.

Kursgebühr: 70,- € inkl. Tagungsgetränken und kleinem Imbiss

Ort: Schloss Kirchberg

Anmeldung: (07954) 9 21 54 70 oder info@fritz-strempfer-bauernschule.de

Bitte eine Woche vor Kursbeginn anmelden.

Ballet Bootcamp-Königsmarck Ballett

Samstag, 28.02.2026

Erlebe einen magischen Ballett-Tag im königlichen Saal – tanzen zu live gespielter Klaviermusik und dich fühlen wie eine Prinzessin. Ein intensives Trainingsprogramm mit individuellen Korrekturen, geeignet für alle Niveaus – vom Anfänger bis zur erfahrenen Tänzerin.

Weitere Informationen zum Programm finden Sie unter koenigsmarckballett.de/schloss

Zeit: 10:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Schloss Kirchberg, Rittersaal



Schlosskapelle IM SCHLOSS KIRCHBERG

INTERNATIONALE ANDACHT FÜR DEN FRIEDEN

JEDEN DONNERSTAG, 19⁰⁰ UHR

Wir laden herzlich ein zum Friedensgebet.
Umrahmt mit Orgelspiel.
Anschließend Vorsetz bei Tee und Gebäck.



März

Qualifizierung Bauernhofpädagogik Baden-Württemberg 2026 - Modul 1

Montag, 02.03. bis Mittwoch, 04.03.2026

Ein einmaliger Kurs für alle, die nicht nur viel über die Bauernhofpädagogik wissen wollen, sondern vor allen Dingen nach dem Kurs das können, was sie brauchen, um erfolgreich ihre Höfe für Menschen zu öffnen. Aus den eigenen Stärken heraus entwickeln die TeilnehmerInnen ein stimmiges zukünftiges Konzept, das die Landwirtschaft mit den Menschen verbindet und tragfähig macht. Der Kurs umfasst drei Module und findet auf verschiedenen landwirtschaftlichen Betrieben und Schulbauernhöfen in Baden-Württemberg statt.

Anmeldeschluss ist der 16. Februar 2026. Weitere Details zum Programm und der Anmeldung finden Sie auf unserer Homepage unter

<https://akademie-schloss-kirchberg.de/de/veranstaltungen/bauernhofpaedagogik>

Weitere Module:

Modul 2: 22. bis 25. Juni 2026

Modul 3: 16. bis 18. November 2026



Wie kann ich meine eigenen Obstbäume selber pflanzen, schneiden und pflegen?

Freitag, 06.03.2026

Für Luise Wirsching ist das Schneiden der Obstbäume Passion und hierfür ist Sie im ganzen Land als Expertin bekannt. Dies hat Sie von Ihrem Vater erlernt. Ein Wissen welches mündlich von Generation zu Generation weitergegeben wird, indigenes Wissen. Und Luise zählt ganze 48 Ortschaften auf, wo Sie in den letzten 45 Jahren Obstbäume geschnitten hat. Und Sie unterrichtet auch regelmäßig und gibt Baumschneidekurse landauf und landab auf den Hohenloher Dörfern: „Wie kann ich meine Obstbäume selber pflanzen, schneiden und pflegen? Der Erhalt der historischen Baumalleen in Hohenlohe ist Ihr ein großes Anliegen. Sie hat vor einigen Monaten den Entwurf einer Petition für den Erhalt der Baumalleen für den Landtag entwickelt, damit dieses wichtige Kulturgut unserer Region nicht nur erhalten bleibt, sondern auch wieder auflebt. Gerade in Zeiten des Bienen-, Vögel- und Insektensterbens ein besonders wichtiges Anliegen.

Die Veranstaltung findet in Kooperation mit der Akademie Schloss Kirchberg statt.

Referentin: Luise Wirsching

Zeit: Theorie von 9.45 bis 12.00 Uhr

Praxis von 13.00 bis 17.00 Uhr im Schlossgarten.

Kursgebühr: 70,- € inkl. Tagungsgetränken und kleinem Imbiss

Ort: Schloss Kirchberg

Anmeldung: unter Telefon (07954) 9 21 54 70 oder
per E-Mail an info@fritz-strempfer-bauernschule.de
Bitte eine Woche vor Kursbeginn anmelden.

Biogas INTENSIV (M2)

Mittwoch, 11.03. bis Donnerstag, 12.03.2026

Das zweitägige Schulungsmodul Biologie: Grundlagen, Überwachung, schwierige Substrate vermittelt fundiertes Wissen zu den Grundlagen der biologischen Prozesse in einer Biogasanlage, zu verschiedenen Möglichkeiten der Prozessüberwachung und dem Umgang mit schwierigen Substraten.

Der Kurs wird gemeinsam mit der IBBK Fachgruppe Biogas GmbH und erfahrenen ReferentInnen durchgeführt. Die Schulung richtet sich vorrangig an AnlagenbetreiberInnen und Betriebspersonal an Biogasanlagen, eignet sich aber ebenfalls für BeraterInnen und allgemein für Mitarbeitende von Firmen, die im Biogassektor tätig sind.

Weitere Informationen zu den Biogas INTENSIV Schulungen finden Sie auch auf Seite 48 und unter www.ibbk-biogas.de. Die Anmeldung erfolgt über die Homepage der IBBK Biogas.

Ort: Schloss Kirchberg

Fallschirmbräute und andere Fabelwesen

Donnerstag, 12. März 2026

Eine Familiengeschichte aus dem 20. Jahrhundert von Christiane Schlözer aus München. Christiane Schlözer arbeitete bei dpa, wechselte zur Süddeutschen Zeitung, für die sie in München, Berlin und Bonn arbeitete, bevor sie 2001 erstmals nach Istanbul als Korrespondentin ging. 1993 Mitgründerin der NGO Journalisten helfen Journalisten (Nothilfe für Journalist*innen und deren Familien in Kriegs- und Kriesengebieten. Museums- und Kulturverein e.V. Kirchberg an der Jagst

Ort: Ferdinante, Schloss Kirchberg Zeit: 19 Uhr

Fortbildungsreihe „Gesunde, kreative und leistungsstarke Schule – In die Zukunft führen“

Mittwoch, 18.03. bis Samstag, 21.03.2026

Gemeinsam Lösungen und Strategien entwickeln, die genau zu den Hausforderungen der jeweiligen Schule passen. Fortbildung für SchulleiterInnen vom Zentrum für Schulqualität und Lehrerbildung (ZSL), Außenstelle Comburg in Kooperation mit der Akademie Schloß Kirchberg.

Ort: Schloss Kirchberg



Schlossführungen

für Gruppen ab 8 Teilnehmenden

**Folgende Themenführungen
werden nach Voranmeldung angeboten:**

**Geschichtreicher Schlossrundgang
„Herrschaftsgärten in Kirchberg“**
(April bis Oktober, nur bei guter Witterung)

Führungsdauer: ca. 90 Minuten

Führungen vormittags zwischen 10 und 12 Uhr,
nachmittags zwischen 14 und 16 Uhr.

Anmeldung für Schlossführungen

Bitte Voranmeldung für Schlossführungen bei der Schlossverwaltung unter
Telefon (07954) 9 21 54-70 oder E-Mail an office@hdb-stiftung.com



www.schloss-kirchberg-jagst.de

Symposium: Verband Ökokiste e.V.

Dienstag, 24.03. bis Donnerstag, 26.03.2026

Der Verband Ökokiste e. V. ist ein bundesweiter Zusammenschluss regionaler Bio-Lieferservice-Betriebe. Die einzelnen Betriebe sind fest in ihren Regionen verwurzelt und beliefern Haushalte mit Bio-Lebensmitteln direkt bis an die Haustür. Gemeinsam stehen sie für höchste Bio-Standards, transparente Lieferketten und kontrollierte Qualität. Seit über 25 Jahren engagiert sich der Verband für nachhaltige Ernährung und eine zukunftsfähige Landwirtschaft.

Vor diesem Hintergrund treffen sich die Mitglieder des Verbandes zu einem Symposium, um sich über aktuelle Herausforderungen und Entwicklungen auszutauschen, gemeinsame Lösungsansätze zu diskutieren und die Zusammenarbeit innerhalb des Netzwerks weiter zu stärken.

Weitere Informationen finden Sie: www.oekokiste.de · info@oekokiste.de

Ort: Schloss Kirchberg

Biogas INTENSIV – Frühlingskurs mit Modul 1 „Grund- und Auffrischungsschulung Anlagensicherheit, für Betreiber und Mitarbeiter gem. TRGS 529 & TRAS 120“

Mittwoch, 25.03. bis Donnerstag, 26.03.2026

Das zweitägige Schulungsmodul Anlagensicherheit vermittelt den Teilnehmerinnen fundiertes Wissen und Fähigkeiten zum aktuellen Stand der Bereiche Gefahrstoff- und Genehmigungsrecht, Sicherheitstechnik sowie Arbeits- und Gesundheitsschutz. Das Schulungsmodul entspricht gemäß Technischer Regel für Gefahrstoffe (TRGS) 529 und Technische Regel für Anlagensicherheit – Sicherheitstechnische Anforderungen an Biogasanlagen (TRAS 120) den rechtsverbindlichen Anforderungen hinsichtlich der Qualifizierung von Anlagenbetreibern sowie am Betrieb beteiligter Personen (Betriebspersonal). Der Kurs ist auf praktische Erfahrung ausgelegt und bietet allen Teilnehmerinnen ausgiebigen Fachaustausch mit kompetenten Referentinnen und gleichgesinnten Kurs Teilnehmerinnen.

Weitere Informationen zu den Biogas INTENSIV Schulungen finden Sie auch auf Seite 48 und unter www.ibbk-biogas.de.

Die Anmeldung erfolgt über die Homepage der IBBK Biogas.

Ort: Schloss Kirchberg, Rokokosaal

Zweitägige Praxisschulung

Stallschulung „Tierwohl“ für Biokontrolleure

Montag, 30.03. bis Dienstag, 31.03.26

In Zusammenarbeit mit der AG Tierwohl bietet die Akademie Schloss Kirchberg am 30.03. und 31.03.26 eine zweitägige Stallschulung „Tierwohl für Biokontrolleure“ am Standort der Akademie Schloss Kirchberg und auf bäuerlichen Betrieben in der Umgebung an.

Begleitet von Fachreferentinnen werden die Teilnehmenden neben wichtigen Grundlagen praktischen Input zu Tierwohlaspekten der Tiergruppen Rinder, Schweine, Schafe und Geflügel bekommen. Die Schulung richtet sich an Bio-Kontrollstellen. Sie ist Voraussetzung für Kontrolleurinnen, um Tierwohlkontrollen durchführen zu können.

Zur Absicherung eines gleichwertigen Qualitätsniveaus hat die AG Tierwohl bereits vor 10 Jahren einen Leitfaden zur Tierwohl-Kontrolle erarbeitet. Dieser Leitfaden dient als Grundlage für theoretische und praktische Schulungen für Biokontrollstellen.

Auf den dazugehörigen Verbandsbetrieben werden die Tierwohl-Kontrollen mindestens einmal pro Jahr durchgeführt. Für diese Kontrollen hat die AG Tierwohl einen Leitfaden u.a. mit Checklisten zu den folgenden Themen erstellt:

- Ernährungszustand
- Pflegezustand
- Tiergesundheit
- Freiheit von Verletzungen
- Technopathien
- Zustand von Haltungsumwelt und Fütterung
- Tierverluste
- Schlachtbefunde

Weitere Details zum Programm und der Anmeldung finden Sie auf unserer Homepage: <https://akademie-schloss-kirchberg.de>

Ort: Schloss Kirchberg, Rokokosaal

ProBiogas International Biogas Training

Dienstag, 14.04. bis Donnerstag, 23.04.2026

Gemeinsam mit der Uni Hohenheim finden veranstalten die Akademie Schloss Kirchberg und die IBBK Biogas einen intensiven achttägiger Kurs. Die Veranstaltung „Pro-Biogas“ findet in englischer Sprache statt. Neben Präsentationen und Workshops gehören auch drei Exkursionstage zum Programm, bei denen verschiedene Anlagen mit neuester technologischer Ausstattung besucht werden.

Weitere Informationen zum Programm und zur Anmeldung finden Sie unter: www.ibbk-biogas.com/probiogas-international

Ort: Schloss Kirchberg, Rokokosaal

Von der Schönheit der deutschen Sprache

Freitag, 17.04.2026

Eine Wiederentdeckung. Rudolf Kaehlbrandt, Sprachwissenschaftler und Bestsellerautor lädt mit großer Kenntnis, Witz und Eleganz zum Abenteuer Sprache ein. Ein ästhetisches Vergnügen. Im Anschluß mit kostenlosem Buffet. Eintritt: 10 €

Referent: Prof. Rudolf Kaehlbrandt

Ort: Schloss Kirchberg, Ferdinande **Zeit:** 19:30 Uhr

afz AKADEMIE Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Montag, 27.04. bis Mittwoch, 29.04.2026

Ein intensiver fachlicher Austausch fand mit der afz AKADEMIE bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall statt. Die afz AKADEMIE vernetzt das Fleischerhandwerk und bietet praxisnahe Weiterbildung mit Blick auf zukünftige Entwicklungen der Branche. Erleben Sie gemeinsam mit der afz einen informativen Tag im Zeichen des Fleischerhandwerks bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Weitere Informationen zum Programm finden Sie unter: afz.fleischwirtschaft.de/events/afz-akademie-besh-274

Ort: Bäuerliche EZG Schwäbisch Hall, Raiffeisenstr. 16, 74523 Schwäbisch Hall

Anmeldung: afz-akademie@dfv.de

Bio-Zertifizierung für

StreuobsterzeugerInnen und Erzeugergruppen

Freitag, 24.04.2026

Viele Streuobstflächen werden bereits heute weitgehend ökologisch bewirtschaftet. Für eine offizielle Bio-Zertifizierung fehlen jedoch häufig noch einzelne formale Voraussetzungen. Insbesondere beim Zukauf von Jungpflanzen sowie bei Dokumentations- und Kontrollpflichten bestehen oft Unsicherheiten. Ab dem 1. Januar 2026 unterstützt das Land Baden-Württemberg gezielt dabei, diese Hürden zu überwinden. In unserem Webinar informieren wir über die neuen Fördermöglichkeiten zur Bio-Zertifizierung für Streuobsterzeugerinnen und -erzeuger sowie für Erzeugergruppen. Grundlage ist die neue Verwaltungsvorschrift zur Stärkung des ökologischen Landbaus, die zum 1. Januar 2026 in Kraft tritt.

Weitere Details zum Programm und der Anmeldung finden Sie auf akademie-schloss-kirchberg.de/de/veranstaltungen/uebersicht-termine

Referenten: Michael Schwegler und Thomas Wehinger - Bio-Kontroll Institut

Ort: Schloss Kirchberg

Anmeldung: (07954) 9 21 18 80 oder akademie@hdb-stiftung.com

AgrarBündnis e.V.:

Diversifizierung & Wertschöpfung für bäuerliche Betriebe

Mittwoch, 29.04. bis Donnerstag, 30.04.2026

Im Rahmen dieser Veranstaltung steht die Bedeutung der Diversifizierung für die wirtschaftliche Stärkung bäuerlicher Betriebe im Mittelpunkt. Dabei werden Einblicke in politische Rahmenbedingungen, Förderansätze sowie Perspektiven für eine nachhaltige und zukunftsfähige Landwirtschaft vermittelt.

Die Veranstaltung findet in Kooperation mit der Akademie Schloss Kirchberg statt.

Referenten: Dr. Karin Jürgens, Carsten Träger, Jochen Dettmer

Ort: Schloss Kirchberg

Anmeldung: 05592 92 75 67



Mai

Genuss-Station der Bio-Musterregion im Rahmen des Käse- und Genussmarkts

Samstag, 09.05. bis Sonntag, 10.05.2026

An der Genuss-Station der Bio-Heimat Hohenlohe präsentieren regionale Bio-Betriebe die Vielfalt und Qualität ihrer Produkte. Von Honig und frischen Backwaren bis zu hochwertigem Geflügel und traditionellen Rinderspezialitäten hier steht echter Bio-Genuss im Mittelpunkt.

Mit dabei sind u.a.: OBEG Hohenlohe, Biohof Stapf, Biohof Stier, Rosenhof Taubertal, Brunnenhof Bio-Geflügel, Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Ecoland, Imkerei Rössner und viele mehr.

Ergänzt wird das Angebot durch ein abwechslungsreiches Mitmach- und Rätselprogramm für Groß und Klein zum Entdecken, Lernen und Genießen.

Weitere Informationen:

https://biomusterregionen-bw.de/,Lde/Startseite/Die+Bio-Musterregionen/Genuss-Station_der_Bio_Heimat_Hohenlohe_im_Freilandmuseum_Wackershofen

Bio-Musterregion: Verleihung der Hohenloher Bio-Sterne 2026

Sonntag, 10.05.2026

Einmal im Jahr würdigt die Bio-Musterregion Hohenlohe herausragende regionale Bio-Produkte mit dem „Hohenloher Bio-Stern“. Ausgezeichnet werden einzelne Produkte und Produktlinien, die besonders hohe Qualitätsstandards erfüllen und sich durch ihre regionale Herkunft auszeichnen. Neben höchster Bioqualität spielen auch Kriterien wie nachhaltige Verpackung, besondere Verarbeitungsmethoden und traditionelles Handwerk eine zentrale Rolle. Die Verleihung der Bio-Sterne 2026 findet in stimmungsvoller Atmosphäre auf dem Käse- und Genussmarkt im Hohenloher Freilandmuseum statt.

Weitere Details zum Programm und der Anmeldung finden Sie auf

biomusterregionen-bw.de/,Lde/Startseite/Die+Bio-Musterregionen/Verleihung_der_Hohenloher_Bio_Sterne_2026

Ort: Dorfstraße 53, 74523 Schwäbisch Hall,

Ayurveda-Kurzentrum im Schloss Kirchberg

Traditionelle Indische Heilkunst

In unserem Ayurveda-Kurzentrum wird die indische Kultur und Heilkunst authentisch gelebt und angeboten. Ob Yoga, Ayurveda-Massagen oder Panchakarma-Kuren zur Reinigung von Körper, Geist und Seele – unsere indischen Ayurveda-Ärzte und Therapeuten bieten ein umfassendes Spektrum indischer Heilkunst für Gäste und Patienten aus nah und fern an.

AYURVEDA

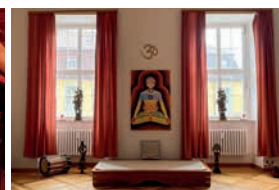
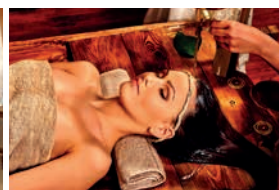
Für unsere Gäste stehen verschiedene Pakete und Arrangements zur Verfügung. Ayurvedische Entspannungsmassagen, klassische sowie mehrwöchige Ayurveda-Kuren warten auf Sie. Wir kümmern uns um ihr Wohlbefinden und beraten Sie gerne zu individuell zusammengestellten Ayurvedakuren.

YOGA & MEDITATION

Im wunderschön renovierten Yoga-Saal des historischen Schlosses Kirchberg/Jagst finden die täglichen Yoga-Übungen für unsere Kurgäste und Tagesgäste statt. Unsere aus Indien ausgebildeten Yoga-Meister praktizieren originale und authentische indische Yoga-Lehre mit unseren Gästen.

KULTURPROGRAMM

Durch die jahrelang gewachsene Zusammenarbeit mit der deutsch-indischen Gesellschaft aus der historischen Stadt Schwäbisch Hall können wir Ihnen ein Kulturprogramm mit Lesungen, Vorträgen, Filmabenden, klassisch-indischen Tänzen, orientalischen Tänzen und indischen Konzerten bieten.



Schlossstraße 16/1 · 74592 Kirchberg/Jagst
Telefon (07954) 9 86 90-01 · ayurveda-center@biohotel-schloss-kirchberg.de
www.ayurveda-kurzentrum-schloss-kirchberg.de

Ballet Bootcamp-Königsmarck Ballett

Donnerstag, 28.05. bis Sonntag, 31.05.2026

Erlebe einen magischen Ballett-Tag im königlichen Saal – tanzen zu live gespielter Klaviermusik und dich fühlen wie eine Prinzessin. Ein intensives Trainingsprogramm mit individuellen Korrekturen, geeignet für alle Niveaus – vom Anfänger bis zur erfahrenen Tänzerin.

Weitere Informationen zum Programm finden Sie unter: koenigsmarckballett.de/schloss

Ort: Schloss Kirchberg, Rittersaal

Juni

Qualifizierung Bauernhofpädagogik Baden-Württemberg 2026 – Modul 2

Montag, 22.06. bis Donnerstag, 25.06.2026

Ein einmaliger Kurs für alle, die nicht nur viel über die Bauernhofpädagogik wissen wollen, sondern vor allen Dingen nach dem Kurs das können, was sie brauchen, um erfolgreich ihre Höfe für Menschen zu öffnen. Aus den eigenen Stärken heraus entwickeln die TeilnehmerInnen ein stimmiges zukünftiges Konzept, das die Landwirtschaft mit den Menschen verbindet und tragfähig macht. Der Kurs umfasst drei Module und findet auf verschiedenen landwirtschaftlichen Betrieben und Schulbauernhöfen in Baden-Württemberg statt.

Weitere Details zum Programm und der Anmeldung finden Sie auf Seite xx [ist in der Endfassung zu kontrollieren] sowie auf unserer Homepage unter

<https://akademie-schloss-kirchberg.de/de/veranstaltungen/bauernhofpaedagogik>

Weitere Module:

Modul 3: 16. bis 18. November 2026

Dialekt

Freitag, 19.06.2026

Traut euch. Schwätzt, lest und singt, wie euch der Schnabel gewachsen ist. Wir freuen uns auf einen spannenden und fröhlichen Abend mit Büffet.

Ort: Schloss Kirchberg, Salon im Prinzenbau

Zeit: 19:30 Uhr

IBBK Biogas Sommerkurs

Mittwoch, 24.06. bis Donnerstag 25.06.2026

IBBK Biogas INTENSIV Sommerkurs „Grund und Auffrischungsschulung Anlagensicherheit, für Betreiber und Mitarbeiter gem. TRGS 529 und TRAS 120“.

Weitere Informationen zu den Biogas INTENSIV Schulungen finden Sie auch auf Seite 48 und unter www.ibbk-biogas.de

Die Anmeldung erfolgt über die Homepage der IBBK Biogas.

Ort: Schloss Kirchberg, Rokokosaal

Fortbildungsreihe „Gesunde, kreative und leistungsstarke Schule – In die Zukunft führen“

Montag, 06.07. bis Mittwoch, 08.07.2026

Gemeinsam Lösungen und Strategien entwickeln, die genau zu den Hausforderungen der jeweiligen Schule passen um diese in die Zukunft zu führen. Fortbildung für Schul-leiterInnen vom Zentrum für Schulqualität und Lehrerbildung (ZSL), Außenstelle Com-burg in Kooperation mit der Akademie Schloßs Kirchberg.

Ort: Schloss Kirchberg

IX. World Organic Forum

Sonntag, 12.07. bis Mittwoch, 15.07.2026

Das World Organic Forum ist eine internationale entwicklungspolitische Konfe-renz, die seit 2018 jährlich auf Schloss Kirchberg stattfindet. Die Veranstaltung hat sich als bedeutende Plattform für den globalen Dialog über nachhaltige Ent-wicklung, ökologische Landwirtschaft und soziale Gerechtigkeit etabliert. Neben klassischen entwicklungspolitischen Fragestellungen widmet sich das Forum zunehmend auch agrarwirtschaftlichen und agrar-kulturellen Themen im Kon-text der Agenda 2030 der Vereinten Nationen. Im Mittelpunkt stehen dabei der Austausch von Wissen, die Förderung internationaler Kooperationen sowie die Entwicklung praxisnaher Lösungsansätze für eine zukunftsfähige Land- und Er-nährungswirtschaft.

Das World Organic Forum bringt ExpertInnen aus Wissenschaft, Praxis, Politik und Zivilgesellschaft aus verschiedenen Regionen der Welt zusammen. Gemeinsam werden Herausforderungen wie Klimawandel, Ernährungssicherheit, Biodiversitäts-verlust, Landnutzungskonflikte und soziale Ungleichheiten diskutiert. Ziel ist es, tragfähige Perspektiven für eine gerechtere, resilientere und ökologisch nachhaltige Entwicklung zu erarbeiten. Im Jahr 2026 greift das Forum eines der zentralen Jah-resthemen der Akademie Schloss Kirchberg auf und vertieft dieses in einem inter-nationalen Kontext. Dadurch entsteht ein besonderer Raum für interdisziplinären

Austausch, gegenseitiges Lernen und die Vernetzung globaler Initiativen, die sich für eine sozial-ökologische Transformation der Landwirtschaft und Ernährungs-systeme einsetzen.

Weitere Details zum Programm und der Anmeldung finden Sie auf unserer Home-page worldorganicforum.schloss-kirchberg-jagst.de

Ort: Schloss Kirchberg

Hier Impressionen entdecken



August

Internationaler Kammermusik Meisterkurs

Sonntag, 02.08. bis Montag, 17.08.2026

Der jährlich wiederkehrende internationale Meisterkurs findet 2026 bereits zum 23. Mal statt. Er bietet erfahrenen MusikerInnen aus aller Welt eine Weiterbildungsmöglichkeit in Kammermusik sowie Soloinstrumenten und lädt zu hochqualitativen Konzerten im Schloss ein. Der fast schon intime Kurs mit einer spontanen und familiären Atmosphäre ist offen für fortgeschrittene MusikerInnen. Es können sich einzelne MusikerInnen oder auch schon bestehende Gruppen bewerben. Die TeilnehmerInnen erwarten ein intensives Unterrichtsprogramm der beteiligten ProfessorInnen. Die Termine für der Öffentlichkeit zugänglichen Konzerte im Rittersaal auf Schloss Kirchberg, auf Schloss Aschhausen und in Schwäbisch Hall werden vorab auf unserer Homepage bekanntgegeben.

ReferentIn: Prof. Kyoko Hashimoto, McGill University (Klavier)

Ort: Schloss Kirchberg



Sommer-Akademie „Future of Food – zukunftsfähige Landwirtschaft und Ernährung“

Samstag, 29.08. bis Samstag, 05.09.2026

Wie kann und muss ein zukunftsfähiges System der Erzeugung und des Konsums von Lebensmitteln aussehen? In der Sommer-Akademie setzen sich junge Menschen, die die Zukunft der Ernährung mitgestalten wollen, intensiv mit dieser Frage auseinander. Für eine Woche wird der Weg von der landwirtschaftlichen Erzeugung bis zum eigenen Teller verfolgt. Vorträge zu den Stufen der Wertschöpfungsketten, Ideen und Visionen die Landwirtschaft und Ernährung in die der Zukunft zu führen, sind verbunden mit intensiven Diskussionen zu nachhaltigen Alternativen und den Herausforderungen die damit verbunden sind.

Vielseitige Exkursionen und auch Workshops ergänzen das Programm und bieten Einblick in die Praxis und sind eine Möglichkeit mit Erzeugern und Spezialisten ins Gespräch zu kommen.

Die Referierenden vereinen Expertise aus Universitäten und Hochschulen, sowie Praktikern aus dem Bereich Landwirtschaft und Ernährung mit umfangreichem Wissen.

Angesprochen sind alle kreativen Köpfe, die die Zukunft der Landwirtschaft und Ernährung von morgen mitgestalten, ihre Perspektive erweitern und ein Netzwerk bilden möchten.

Auszubildende und junge MitarbeiterInnen aus Unternehmen der Ernährungswirtschaft
Lebensmittel-HandwerkerInnen wie MetzgerInnen, KöchInnen und BäckerInnen sowie
LebensmitteltechnologInnen

Studierende aller Fachrichtungen mit Interesse an Land- und Ernährungswirtschaft
Engagierte Bäuerinnen und Bauern (konventionell und ökologisch)

Weitere Details zum Programm und der Anmeldung finden Sie auf unserer Homepage
unter: akademie-schloss-kirchberg.de/de/veranstaltungen/sommer-akademie

Ort: Schloss Kirchberg



September

Tagung zum Internationalen Jahr der Weidelandschaften und des Hirtentums der Vereinten Nationen

Freitag, 18.09. bis Sonntag, 20.09.2026

Das Jahr 2026 wurde von den Vereinten Nationen zum Internationalen Jahr der Weidelandschaften und des Hirtentums erklärt. Obwohl die traditionelle Hirtenkultur heute fast verschwunden ist, wächst das Bewusstsein für die zentrale Bedeutung naturnaher Beweidung. Sie ist weit mehr als nachhaltige Grünlandpflege: Seit Jahrtausenden prägen Weidetiere Landschaften, fördern ökologische Prozesse und sichern die biologische Vielfalt.

Moderne Forschung zeigt, dass große Pflanzenfresser von Wisent und Auerochse bis zu Rindern, Schafen und Ziegen als „Landschaftsarchitekten“ artenreiche Lebensräume geschaffen und erhalten haben. Die naturnahe Beweidung knüpft daran an und eröffnet neue Perspektiven für Grünland, Auen, Feuchtgebiete und Wälder.

Der Kongress ist die zentrale Veranstaltung eines breiten Bündnisses, das 2026 mit vielfältigen Aktionen die Bedeutung der Weidelandschaften sichtbar machen will.

Weitere Details zum Programm und der Anmeldung finden Sie auf:

<https://umweltakademie.baden-wuerttemberg.de/fachtagungen-und-fortbildungen/-/kalender/event/3401596>

Ort: Schloss Kirchberg

Anmeldung: 0711 126-2892





Radeln zwischen Ochsen, Gemüse & Schloss – Hohenloher Kulturlandschaft

Sonntag, 20.09.2026

Auch in diesem Jahr lädt die Bio-Musterregion Hohenlohe gemeinsam mit dem Hohenlohe + Schwäbisch Hall Tourismus e. V. zur Genuss-Radtour ein. Die rund 30 Kilometer lange Strecke führt rund um Kirchberg und macht Halt an drei ausgewählten Betrieben, die spannende Einblicke in die regionale Bio-Landwirtschaft bieten.

Freuen Sie sich auf informative Betriebsführungen zu den Themen Gemüseanbau, Weidenrinder und Hühnerhaltung. An jeder Station erwarten die Teilnehmenden außerdem Verkostungen hofeigener Bio-Produkte frisch, regional und direkt vom Erzeuger.

Weitere Informationen: biomusterregionen-bw.de/Lde/Startseite/Die+Bio-Musterregionen/Radeln_zwischen_Ochsen_Gemuese_Schloss_Hohenloher_Kulturlandschaft

Zeit: 10:00 bis 15:30 Uhr

Ort: Schloss Kirchberg

Anmeldung: unter biomusterregion@hdb-stiftung.com



Genießen in historischem Ambiente im Schlosscafé auf Schloss Kirchberg

Selbst gebackene Kuchen und Torten aus unserer bäuerlichen Backstube, hausgemachtes Bio-Heumilchreis, bäuerliches Vesper, Auswahl an Getränken u.v.m.

**Montag - Freitag von 7 - 22 Uhr &
Samstag - Sonntag von 8 - 23 Uhr geöffnet**

**Frühstück: Montag - Freitag ab 7 Uhr und Samstag - Sonntag ab 8 Uhr
Warme Küche täglich von 12 bis 22 Uhr**



www.biohotel-schloss-kirchberg.de

ProBiogas International Biogas Training

Dienstag, 22.09. bis Donnerstag, 01.10.2026

Gemeinsam mit der Uni Hohenheim veranstalten die Akademie Schloss Kirchberg und die IBBK Biogas einen intensiven achttägiger Kurs. Die Veranstaltung „ProBiogas“ findet in englischer Sprache statt. Neben Präsentationen und Workshops gehören auch drei Exkursionstage zum Programm, bei denen verschiedene Anlagen mit neuester technologischer Ausstattung besucht werden.

Weitere Informationen zum Programm und zur Anmeldung finden Sie unter

www.ibbk-biogas.com/probiogas-international

Ort: Steinbeis Zentrum SHMT, Stuttgart-Hohenheim



Bio-Zertifizierung für StreuobsterzeugerInnen und Erzeugergruppen

Freitag, 25.09.2026

Viele Streuobstflächen werden bereits heute weitgehend ökologisch bewirtschaftet. Für eine offizielle Bio-Zertifizierung fehlen jedoch häufig noch einzelne formale Voraussetzungen. Insbesondere beim Zukauf von Jungpflanzen sowie bei Dokumentations- und Kontrollpflichten bestehen oft Unsicherheiten. Ab dem 1. Januar 2026 unterstützt das Land Baden-Württemberg gezielt dabei, diese Hürden zu überwinden. In unserem Webinar informieren wir über die neuen Fördermöglichkeiten zur Bio-Zertifizierung für Streuobsterzeugerinnen und -erzeuger sowie für Erzeugergruppen. Grundlage ist die neue Verwaltungsvorschrift zur Stärkung des ökologischen Landbaus, die zum 1. Januar 2026 in Kraft tritt.

Weitere Details zum Programm und der Anmeldung finden Sie auf

akademie-schloss-kirchberg.de/de/veranstaltungen/uebersicht-termine

Referenten: Michael Schwegler und Thomas Wehinger - Bio-Kontroll Institut

Anmeldung: (07954) 9 21 18 80 oder akademie@hdb-stiftung.com

Oktober

Fortbildungsreihe:

„Gesunde, kreative und leistungsstarke Schule – In die Zukunft führen“

Mittwoch, 07.10. bis Samstag, 10.10.2026

Gemeinsam Lösungen und Strategien entwickeln, die genau zu den Hausforderungen der jeweiligen Schule passen um diese in die Zukunft zu führen. Fortbildung für SchulleiterInnen vom Zentrum für Schulqualität und Lehrerbildung (ZSL), Außenstelle Comburg in Kooperation mit der Akademie Schloss Kirchberg.

Ort: Schloss Kirchberg

Fachtagung:

Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen (HfWU)

Donnerstag, 22. Oktober 2026

Die eintägige Fachtagung wird von der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen (HfWU) in Zusammenarbeit mit der Akademie Schloss Kirchberg organisiert. Sie bringt Expertinnen und Experten zum fachlichen Austausch, zur Wissensvermittlung und zum gemeinsamen Lernen zusammen.

Weitere Details zum Programm und der Anmeldung finden Sie auf unserer Homepage unter akademie-schloss-kirchberg.de

Ort: Schloss Kirchberg

Anmeldung: 07022/201252, petra.hangleiter@hfwu.de

Ballet Bootcamp-Königsmarck Ballett

Mittwoch, 28.10. bis Sonntag, 01.11.2026

Erlebe einen magischen Ballett-Tag im königlichen Saal – tanzen zu live gespielter Klaviermusik und dich fühlen wie eine Prinzessin. Ein intensives Trainingsprogramm mit individuellen Korrekturen, geeignet für alle Niveaus – vom Anfänger bis zur erfahrenen Tänzerin.

Weitere Informationen zum Programm finden Sie unter: koenigsmarckballett.de/schloss

Zeit: 10:00 bis 17:00 Uhr

November

Tagung:

Duale Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn (DHBW)

Freitag, 06.11. bis Sonntag 08.11.2026

Prof. Dr. Nicole Graf ist seit Juli 2014 Gründungsrektorin der DHBW Heilbronn. Unter ihrer Leitung hat sich die Hochschule zu einer hoch angesehenen Institution für die Ausbildung und Qualifizierung junger Fachkräfte für die regionale Wirtschaft mit starker nationaler Anerkennung entwickelt. Ihre Forschungs- und Beratungstätigkeiten konzentrieren sich auf die Stärkung der langfristigen Zukunftsfähigkeit und Wettbewerbsfähigkeit von Wirtschaft und Wissenschaft, insbesondere im Rahmen EU-geförderter Projekte und in enger Zusammenarbeit mit führenden Forschungseinrichtungen. Im November wird die DHBW Heilbronn gemeinsam mit einer Gruppe von Studierenden an einem Workshop teilnehmen und dabei wissenschaftliche Expertise, innovative Perspektiven sowie praxisorientierte Impulse einbringen.

Weitere Details zum Programm und der Anmeldung finden Sie auf unserer Homepage unter www.schloss-kirchberg-jagst.de/marketing

Ort: Schloss Kirchberg

Anmeldung: (07954) 9 21 18 80 oder akademie@hdb-stiftung.com



INSTITUT FÜR
REGENERATIVE MEDIZIN
- AYURVEDA KURZENTRUM -
SCHLOSS KIRCHBERG

INSTITUT FÜR REGENERATIVE MEDIZIN SCHLOSS KIRCHBERG

Doctor-medic Alexandru Ungureanu & Team
Privatärztliche Behandlungen

GANZHEITLICHE HEILUNG FÜR KÖRPER & GEIST

Erleben Sie die Kraft der Regeneration und ganzheitlichen Heilung!

In unserer Praxis für regenerative Medizin bieten wir Ihnen individuelle Behandlungen, die Ihre Gesundheit auf natürliche Weise fördern. Mit modernen Therapien und einem ganzheitlichen Ansatz steigern wir Ihre Lebensqualität und unterstützen Ihnen, mehr Vitalität und Beweglichkeit zu erlangen.



IX. Öko-Marketingtage

Montag, 09.11. bis Mittwoch, 11.11.2026

Bei den IX. Öko-Marketingtagen, als führendem Branchentreff der Bio-Szene, werden wir auch 2026 über die drängenden Themen der Bio-Branche diskutieren, innovative Ansätze und gelungene Best-Practice Beispiele auf die Bühne bringen und einen Ausblick auf Zukunftsthemen in Kommunikation und Unternehmensstrategie vorstellen. Die Öko-Marketingtage laden ein, auf Schloss Kirchberg zusammenzukommen, um die Zukunft der Branche weiter zu gestalten. Es erwarten Sie spannende Vorträge, interaktive Workshops und exklusive Networking-Möglichkeiten.

Weitere Details zum Programm und der Anmeldung finden Sie auf unserer Homepage unter www.schloss-kirchberg-jagst.de/marketing

Ort: Schloss Kirchberg

Hier Impressionen
entdecken



Qualifizierung Bauernhofpädagogik Baden-Württemberg 2026 – Modul 3

Montag, 16.11. bis Mittwoch, 18.11.2026

Ein einmaliger Kurs für alle, die nicht nur viel über die Bauernhofpädagogik wissen wollen, sondern vor allen Dingen nach dem Kurs das können, was sie brauchen, um erfolgreich ihre Höfe für Menschen zu öffnen. Aus den eigenen Stärken heraus entwickeln die TeilnehmerInnen ein stimmiges zukünftiges Konzept, dass die Landwirtschaft mit den Menschen verbindet und tragfähig macht. Der Kurs umfasst drei Module und findet auf verschiedenen landwirtschaftlichen Betrieben und Schulbauernhöfen in Baden-Württemberg statt.

Weitere Details zum Programm und der Anmeldung finden Sie auf Seite 43 sowie auf unserer Homepage.

Weitere Module:

Modul 1: 02. bis 04. März 2026

Modul 2: 22. bis 25. Juni 2026



Dezember

IBBK Biogas Winterkurs

Mittwoch, 02.12. bis Donnerstag, 03.12.2026

IBBK Biogas INTENSIV Sommerkurs „Grund und Auffrischungsschulung Anlagensicherheit, für Betreiber und Mitarbeiter gem. TRGS 529 und TRAS 120

Weitere Informationen zu den Biogas INTENSIV Schulungen finden Sie auch auf Seite 48 und unter www.ibbk-biogas.de

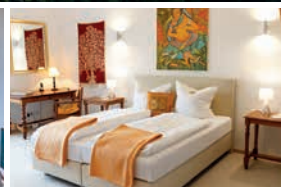
Die Anmeldung erfolgt über die Homepage der IBBK Biogas.

Ort: Schloss Kirchberg, Rokokosaal





Tagungen & Kongresse auf Schloss Kirchberg 20 bis 250 Personen



SILVESTERGALA IM SCHLOSS

*Mit der Tanzband „Into Nightlife“ und
großer Tanzfläche im Rittersaal an Silvester 2026
ab 18.30 Uhr auf Schloss Kirchberg an der Jagst*

- Glas Sekt zum Empfang
- Vier-Gänge-Menü in Bioqualität
- Neujahrsempfang inklusive Sekt und Mitternachtssnack
- Cocktailbar mit Barkeeper Alex
- Live Band „Into Nightlife“
- Tanzen und flanieren

Silvester-Gala mit „Into Nightlife“

Donnerstag, 31.12.2026

Erleben Sie einen unvergesslichen Jahresausklang am Donnerstag, den 31.12.2026, mit der Tanzband „Into Nightlife“. Genießen Sie ein exklusives Menü in Bio-Qualität, begleitet von stimmungsvoller Live-Musik. Begrüßen Sie das neue Jahr stilvoll mit einem Neujahrsempfang, einem Glas Sekt und einer kleinen Stärkung um Mitternacht. Eine Cocktailbar, Tanzmöglichkeiten und entspannte Flanierbereiche runden den Abend perfekt ab. Feiern Sie mit uns in eleganter Atmosphäre und starten Sie beschwingt ins Jahr 2027!

Ort: Schloss Kirchberg

Reservierungen: Telefon (07954) 9 21 54-70 oder ulrike.gabert@hdb-stiftung.com

Werde Fleischsommelier/e!: Fleischsommelier-Kurse

Der Fleischsommelier-Kurs umfasst zahlreiche praxisnahe und theoretische Inhalte und schließt mit einer Prüfung sowie einem Zertifikat ab. Dozentinnen und Dozenten aus Handwerk, Wissenschaft und Handel vermitteln aktuelle Entwicklungen, besondere Zuschnitte und neue Trends. Ein weiterer wichtiger Bestandteil ist die Produkt- und Selbstvermarktung als Sommelier: Behandelt werden verkaufsrelevantes Fachwissen, überzeugende Argumentationsstrategien, sensorische Analysen sowie Themen wie Food Pairing und Produktveredelung. Im Mittelpunkt steht damit ein ganzheitliches Verständnis von Fleisch aus unterschiedlichen Perspektiven. Praxisnahe und theoretische Impulse unterstützen insbesondere Metzgermeisterinnen und -meister in Verkauf, Beratung und Kundenkommunikation. Zudem soll der Kurs die Begeisterung für den Verkauf von Fleisch und Fleischwaren neu entfachen.



Der theoretische Unterricht findet auf Schloss Kirchberg statt, der praktische Teil an der Metzgereischule Augsburg.

Veranstaltet wird der Kurs vom Bauernverband Schwäbisch Hall in Zusammenarbeit mit der Metzgereischule Augsburg und in Kooperation mit der Akademie Schloss Kirchberg.

Die Durchführung des Kurses ist im Laufe des Jahres vorgesehen.

Weitere Details zum Programm und der Anmeldung finden Sie auf akademie-schloss-kirchberg.de/de/veranstaltungen/uebersicht-termine

Termine: 09.11.- 13.11.26 in Augsburg
16.- 20.11.26 in Kirchberg a.d. Jagst

Ort: Schloss Kirchberg / Fleischerschule Augsburg

Anmeldung: (07954) 9 21 18 80 oder akademie@hdb-stiftung.com

Ecoland Feldtage



Ein vielfältiges Programm mit praxisnahen Einblicken in die ökologische Landwirtschaft. Von Grünlandbewirtschaftung über Sonderkulturen bis hin zur klimaresilienten Landwirtschaft bieten die Veranstaltungen fundierte Fachinformationen, Exkursionen und Diskussionsmöglichkeiten mit ExpertInnen.

Termine 2026:

Schweinefachtag-Exkursion	10.04.2026
Wurstseminar-Metzger	voraussichtlich 14.04.2026
Wurstseminar-Metzger	voraussichtlich 24.04.2026
Ecoland-Grünlandtag	voraussichtlich 29.05.2026
Ecoland-Feldtag	voraussichtlich 05.06.2026
Kichererbsenanbau-Feldtag in Kooperation mit Regiopakt	17.07.2026
Ökoschweinehaltung in der Praxis	voraussichtlich 04.11.2026
Zukunftsfähige Landwirtschaft	20.11.2026
in Kooperation mit der Bio-Musterregion Hohenlohe und dem Klimazentrum Schwäbisch Hall	

Aktuelle Info entnehmen Sie bitte auf unserer Website: www.ecoland.de



Biomusterregion Hohenlohe



Die Bio-Musterregion Hohenlohe umfasst die Landkreise Schwäbisch Hall und Hohenlohekreis. So vielseitig wie die Landschaft in Hohenlohe, zeigt sich auch die Landwirtschaft in der Region. Angebaut werden hier Getreide, Gewürze, Obst, Wein und Gemüse. In der Tierhaltung werden Milch, Rind-, Schweine-, Lamm- und Geflügelfleisch sowie Eier erzeugt. Landschaftspflegebetriebe und Schäfereien sorgen für den Erhalt der Kulturlandschaft.

Hohenlohe ist die Keimzelle des biologisch-dynamischen und biologisch-organischen Anbaus in Deutschland. Viele der ältesten Demeter-Betriebe Deutschlands wirtschaften hier. Die Stärken der Region liegen in der Erzeugung und Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte zu hochwertigen Lebensmitteln und Spezialitäten. Ausgezeichnete Nahrungsmittel und eine idyllische intakte Landschaft zeichnen die Region aus. Touristen und Feinschmecker kommen voll auf Ihre Kosten.

Termine 2026:

Meet & Greet – Messe für regionale Lebensmittel	21.02. bis 21.02.2026
Genuss-Station der Bio-Heimat Hohenlohe im Freilandmuseum Wackershofen	09.05. bis 10.05.2026
Verleihung der Hohenloher Bio-Sterne 2026	10.05.2026
Radeln zwischen Ochsen Gemüse & Schloss – Hohenloher Kulturlandschaft	20.09.2026



Bauernhofpädagogik

Ein einmaliger Kurs für alle, die nicht nur viel über die Bauernhofpädagogik wissen wollen, sondern vor allen Dingen nach dem Kurs das können, was sie brauchen, um erfolgreich ihre Höfe für Menschen zu öffnen. Aus den eigenen Stärken heraus entwickeln die TeilnehmerInnen ein stimmiges zukünftiges Konzept, das die Landwirtschaft mit den Menschen verbindet und tragfähig macht.

Die Qualifizierung Bauernhofpädagogik ist eine Zusatzqualifikation, die dazu befähigt, hochwertige erlebnispädagogische Angebote auf Höfen und in Gärtnereien erfolgreich durchzuführen, um damit einen Einkommensbeitrag zu erwirtschaften. Zielgruppen für pädagogische Angebote sind Kindergärten, Schulen, Ferienkinder, Kindergeburtstagsgruppen, KonfirmandInnen, SeniorInnen, Vereine, Erwachsene und privat Interessierte aller Altersgruppen.

Die Weiterbildung wendet sich an Personen aus der Landwirtschaft und der ländlichen Region, die auf ihren Höfen bereits pädagogische Angebote durchführen oder zukünftig planen, sowie Menschen, die im Bereich Lernort Bauernhof tätig sind oder sein wollen.

Die drei Module finden jeweils auf landwirtschaftlichen Betrieben oder Schulbauernhöfen statt, um praxisorientiertes und zielgruppenspezifisches Lernen direkt vor Ort zu gewährleisten. Viele kreative Methoden und praktische Übungseinheiten verhelfen den Teilnehmenden, für sich ein individuelles betriebs- und persönlichkeitsorientiertes Angebot zu entwickeln. Wichtig ist, dass die TeilnehmerInnen sich gegenseitig austauschen, anregen und voneinander lernen. Die TeilnehmerInnen werden während der gesamten Weiterbildungszeit bei individuellen Fragen konstant betreut.

Die Qualifizierung Bauernhofpädagogik ist in drei Modulen konzipiert. Sie umfasst 10 Tage und findet im Zeitraum März bis November 2026 statt.

Modul 1: 02. bis 04. März 2026

Modul 2: 22. bis 25. Juni 2026

Modul 3: 16. bis 18. November 2026

Die Module finden in Baden-Württemberg i.d.R. auf landwirtschaftlichen Betrieben statt.

Eine pädagogische Ausbildung wird nicht vorausgesetzt. Melden sich mehr TeilnehmerInnen an als Plätze vorhanden sind, haben LandwirtInnen Vorrang.

Weiter Informationen und das Anmeldeformular finden Sie auf unserer Homepage: akademie-schloss-kirchberg.de/de/veranstaltungen/bauernhofpaedagogik

Bio-Schulungen



Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Handel (IHK)

Weiterbildung zur Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Handel – IHK zertifiziert

In der Fortbildung werden die TeilnehmerInnen darin geschult, die Grundlagen des ökologischen Landbaus zu erklären und die Unterschiede zwischen Bio und sonstigen Labels benennen zu können. Durch theoretische und praktische Unterrichtseinheiten sind die TeilnehmerInnen danach in der Lage, auch kritischen Nachfragen in Bezug auf Qualität, Kontrollen, Bio-Zertifizierung und die Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft sicher und authentisch zu begegnen. Das Seminar richtet sich insbesondere auch an Fachkräfte im Lebensmitteleinzelhandel. Die Weiterbildung besteht aus 3 Modulen. Integriert ist die Demeter-Handelsschulung.

2026 werden folgende Kurstermine für Fachkraft Bio angeboten:

1) FK BIO 3 Module für EDEKA NST (Würzburg)

Modul 1: 18.03.–19.03.2026 (Hirschaid/Bamberg)

Modul 2: 17.06.–18.06.2026 (Hirschaid/Bamberg)

Modul 3: 21.09.–24.09.2026 (Kirchberg/Jagst)

2) Demeter Handelsschulung

Edeka NST: Meissen 22.04.2026

3) Demeter Handelsschulung

Edeka NST: Chemnitz 23.06.2026

4) Demeter Handelsschulung

Edeka NST: Wü-Unterpleichfeld 16.09.2026

Zusätzlich besteht die Möglichkeit, die Weiterbildung als individuell zugeschnittenes Inhouse-Angebot zu buchen.

Kontaktieren Sie uns gerne für ein Angebot.

Demeter- Handelsschulung



Wir bieten eine eintägige Demeter-Handelsschulung an, mit der Demeter-Händler die Schulungspflicht entsprechend der Vorgaben zur Umsetzung des Vertriebsgrundsatzes § 4.4 erfüllen. Unsere erfahrenen TrainerInnen bringen den MitarbeiterInnen im Verkauf die biodynamische Landwirtschaft und die Marke Demeter näher und stärken ihre Sprachfähigkeit und Beratungskompetenz im Bereich Bio-Lebensmittel.

In Kooperation mit Demeter Akademie des Demeter e.V.

Bitte kontaktieren Sie uns für ein individuelles Angebot.



Biogas- Fachveranstaltungen



Die Akademie Schloss Kirchberg führt gemeinsam mit der IBBK Fachgruppe Biogas GmbH jährlich verschiedene Sicherheitsschulungen und Fachtagungen durch.

Biogas INTENSIV

Das Format „Biogas INTENSIV“ schult die TeilnehmerInnen zu den Inhalten Anlagensicherheit, Betriebsoptimierung und aktuelle Branchenthemen. Alle Fachinhalte werden von praxiserfahrenen ExpertInnen referiert, welche die komplexen Themen didaktisch geschult und engagiert vermitteln.

Die Kurse von BIOGAS INTENSIV sind modular aufgebaut und setzen sich jeweils aus einem bis zwei Modulen (von insgesamt drei) zusammen:

Modul 1 „Grund- und Auffrischungsschulung Anlagensicherheit, für BetreiberInnen und MitarbeiterInnen gem. TRGS 529 & TRAS 120“

Der inhaltliche Fokus dieses in Kooperation mit dem Schulungsverbund BIOGAS angebotenen mehrtägigen Moduls liegt auf den Bereichen Gefahrstoff- und Genehmigungsrecht in Kombination mit Arbeits- und Gesundheitsschutz. Mit der Teilnahme an diesem Kursmodul sind Sie fit für die Zukunft nach TRGS 529. Den Abschluss dieser Grundschulung bildet der schriftliche Multiple-Choice-Test und bei erfolgreichem Bestehen, die Aushändigung des Zertifikats, das für 4 Jahre als offizieller Nachweis für die erworbenen Kenntnisse gilt. Es kann mit unserer Auffrischungsschulung um jeweils weitere 4 Jahre verlängert werden.

Modul 2 „Gärbiologie“

In diesem zweitägigen Modul 2 werden die wesentlichen biologischen und verfahrenstechnischen Parameter des Biogasprozesses, sowie die Analysemethoden für die Prozessoptimierung vermittelt. Ebenso werden eingehend Anwendungsbeispiele von Prozesshilfsmitteln behandelt. Die TeilnehmerInnen lernen anhand eigener Substratproben den FOS/TAC-Wert und seine Aussagekraft kennen. In diesem Zusammenhang wird auch der Einfluss verschiedener Pufferverstärker (CaCO_3 , CaO , NaHCO_3) vermittelt. Abgeschlossen wird das Modul durch die Interpretation von Betriebszuständen aus dem praktischen Anlagenbetrieb, bei dem die TeilnehmerInnengruppe aktiv mit erfahrenen AnlagenbetreuerInnen zusammenarbeitet.

Modul 3 „Effizienzsteigerung“

Im Rahmen des zweitägigen Modul 3 lernen Sie die klassischen verfahrenstechnischen

Betriebsmängel und Managementfehler zu erkennen und diese zu beheben. Dies erhöht die Wirtschaftlichkeit Ihrer Anlage und reduziert negative Auswirkungen auf die Umwelt. Anhand von erprobten technischen und organisatorischen Maßnahmen wird anschaulich gezeigt, wie Sie die Effizienz Ihrer Biogasanlage steigern und einen wirtschaftlichen Betrieb sicherstellen können.

Die Kurse Biogas INTENSIV sind ideal für Anlagenbetreiber und Betriebspersonal, Hersteller und Dienstleister der Biogas-Industrie, kommunale MitarbeiterInnen und Angestellte der Ver- und Entsorgungsbranche.

Für das Jahr 2026 sind folgende Schulungstermine terminiert:

- **Biogas INTENSIV mit den Modulen 2 und 3 „Biologie & Effizienz“**
Termin: 11. bis 12. März 2026,
Ort: Schloss Kirchberg
- **Frühjahrskurs Biogas INTENSIV mit Modul 1 „Grund- und Auffrischungsschulung Anlagensicherheit, für Betreiber und Mitarbeiter gem. TRGS 529 & TRAS 120“**
Termin: 25. bis 26. März 2026
Ort: Schloss Kirchberg
- **Sommerkurs Biogas INTENSIV mit Modul 1 „Grund- und Auffrischungsschulung Anlagensicherheit, für Betreiber und Mitarbeiter gem. TRGS 529 & TRAS 120“**
Termin: 24. bis 25. Juni 2026
Ort: Schloss Kirchberg
- **Winterkurs Biogas INTENSIV mit Modul 1 „Grund- und Auffrischungsschulung Anlagensicherheit, für Betreiber und Mitarbeiter gem. TRGS 529 & TRAS 120“**
Termin: 02. bis 03. Dezember 2026
Ort: Schloss Kirchberg

Zusätzlich zu den Sicherheitsschulungen finden jährlich mehrere Fachtagungen auf Deutsch und Englisch zu aktuellen Branchenthemen statt.

Fachtagungen



Die BIOGAS Convention 2026

25.–26. November 2026 | Kassel Congress Palais

Die BIOGAS Convention 2026 findet am 25. und 26. November 2026 im Kassel Congress Palais statt und bringt führende ExpertInnen, PraktikerInnen, politische EntscheidungsträgerInnen, WissenschaftlerInnen sowie VertreterInnen aus Wirtschaft und Industrie zusammen, um aktuelle Entwicklungen, Herausforderungen und Zukunftsperspektiven im Bereich Biogas und Bioenergie zu diskutieren. Als zentrale Plattform für Wissensaustausch und Vernetzung fördert die Konferenz den interdisziplinären Dialog zwischen Landwirtschaft, Energieerzeugung, Umweltschutz und ländlicher Entwicklung. Im Mittelpunkt stehen innovative Technologien, Best-Practice-Beispiele sowie zukunftsweisende Strategien für ein nachhaltiges, klimafreundliches und ressourceneffizientes Energiesystem.

Thematische Schwerpunkte sind unter anderem technologische Weiterentwicklungen im Bereich Biogas, die Optimierung von Substratmanagement und Anlagenbetrieb, Ansätze der Kreislaufwirtschaft, Maßnahmen zum Klimaschutz sowie politische und regulatorische Rahmenbedingungen für die Energiewende. Besonderes Augenmerk gilt der Rolle von Biogas in der nachhaltigen Landwirtschaft, im Nährstoffkreislauf, für die Bodengesundheit und die regionale Wertschöpfung. In Keynotes, Fachvorträgen, Podiumsdiskussionen und interaktiven Workshops erhalten die Teilnehmenden fundierte Einblicke in aktuelle Forschungsergebnisse, Markttrends und politische Entwicklungen. Darüber hinaus bietet die Konferenz vielfältige Möglichkeiten zur Vernetzung, zum fachlichen Austausch und zum Aufbau neuer Kooperationen.

Das moderne und hervorragend angebundene **Kassel Congress Palais** bietet dafür den idealen Rahmen für einen intensiven Dialog, Innovation und internationale Zusammenarbeit. Wir laden Sie herzlich ein, im November 2026 Teil dieser bedeutenden internationalen Veranstaltung zu sein und Ihre Expertise, Erfahrungen und Visionen einzubringen.

Weitere Details zum Programm und der Anmeldung finden Sie auf

<https://www.biogas-convention.com/en/exhibition/>

ProBiogas International Biogas Training

Dienstag, 14.04. bis Donnerstag, 23.04.2026

Et Dienstag, 22.09. bis Donnerstag, 01.10.2026

Gemeinsam mit der Uni Hohenheim findet an zwei Terminen ein intensiver achttägiger Kurs in englischer Sprache statt. Neben Präsentationen und Workshops gehören auch drei Exkursionstage zum Programm, bei denen verschiedene Anlagen mit neuester technologischer Ausstattung besucht werden.

Weitere Informationen zum Programm und zur Anmeldung finden Sie www.ibbk-biogas.com/probiogas-international

Ort: Steinbeis Zentrum SHMT, Stuttgart-Hohenheim

Informationen rund um die Veranstaltungen

Wenn nicht anders gekennzeichnet, bitten wir bei allen Veranstaltungen um Anmeldung unter Angabe Ihrer Kontaktdaten an akademie@hdb-stiftung.com.

Kontakt:

Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft
Schloss Kirchberg
Schlossstraße 16/3
74592 Kirchberg an der Jagst

Telefon: **(07954) 9 21 18 80**

E-Mail: akademie@hdb-stiftung.com

Internet: www.akademie-schloss-kirchberg.de

Programmänderungen vorbehalten.

Das Programm wird fortlaufend ergänzt. Alle aktuellen Termine sowie das detaillierte Programm zu den Veranstaltungen finden Sie auf unserer Homepage:

www.akademie-schloss-kirchberg.de

Die Akademie



Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald

Senior Advisor

Akademie Schloss Kirchberg

Telefon (07954) 9 21 18 80

E-Mail akademie@hdb-stiftung.com



Rudolf Bühler

Vorstand und Vorsitzender

Stiftung Haus der Bauern

Telefon (07904) 97 97-0

E-Mail info@besh.de



Klemens Fischer

Beiratsvorsitzender

Telefon (07954) 9 21 18 80

E-Mail akademie@hdb-stiftung.com



Angelika Müller

Leitung der Akademie Schloss Kirchberg

Telefon (07954) 9 21 18 80

E-Mail angelika.mueller@hdb-stiftung.com



Dr. Gudrun Voggenreiter

Programme Design Erasmus + Projekt

Telefon (07954) 9 21 18 80

E-Mail akademie@hdb-stiftung.com



Thomas Wehinger

Tutor & Programme Design

Telefon (0172) 9 22 75 56

E-Mail wehinger@naccon.eu



Dr. Isaac Adodoadji

Dozent Internationale Zertifizierung

Langjähriger Öko-Trainer

Mehrjährige Erfahrung im Bereich Bio-Gewürze

Telefon (07954) 9 21 18 80

E-Mail isaac.adodoadji@besh.de



Olaf Datz

Dipl.-Ing.agr.

Tutor & Kursleiter

Fachkraft Bio im Einzelhandel IHK

Telefon (07954) 9 21 18 80

E-Mail akademie@hdb-stiftung.com



Bobby Issac

Bildungsreferent für ökologische Landwirtschaft

Green-Claims & CO2-Fußabdruck Prüfung

Geschäftsführer & Leitung Bio-Kontroll Institut

Telefon (0173) 231 19 69

E-Mail bobby.issac@biokontroll-institut.org



Tamara Rogalski

Regionalmanagerin

Bio-Musterregion Hohenlohe

Telefon (0173) 535 49 90

E-Mail tamara.rogalski@hdb-stiftung.com

Die Akademie



Andre Hutzenlaub

Referent

Leitung Fritz-Stremper Bauernschule
Langjähriger Öko-Trainer

Telefon (07904) 97 97-69

E-Mail andre.hutzenlaub@besh.de



Dr. Ramona Weishaar

Referentin

Geschäftsführerin Züchtervereinigung
Schwäbisch-Hällisches Schwein e. V.

Telefon (07904) 97 97-63

E-Mail ramona.weishaar@besh.de



Marek Bingel

Referent

Geschäftsleitung ECOLAND

Telefon (07904) 97 97-60

E-Mail marek.bingel@ecoland.de



Ulrike Gabert

Verwaltungs- und

Büroleiterin der Stiftung Haus der Bauern

Telefon (07954) 9 21 18 80

E-Mail ulrike.gabert@hdb-stiftung.com



Thorsten Hiller

Freier Mitarbeiter/Pressearbeit

Telefon (0172) 7 57 89 49

E-Mail thorsten.hiller@thak.de



Abdenmour Akrikez

Leitung Front-Office,

Gäste Betreuung & Unterkunft

Telefon (07954) 921 547 1

E-Mail abdenmour.akrikez@besh.de



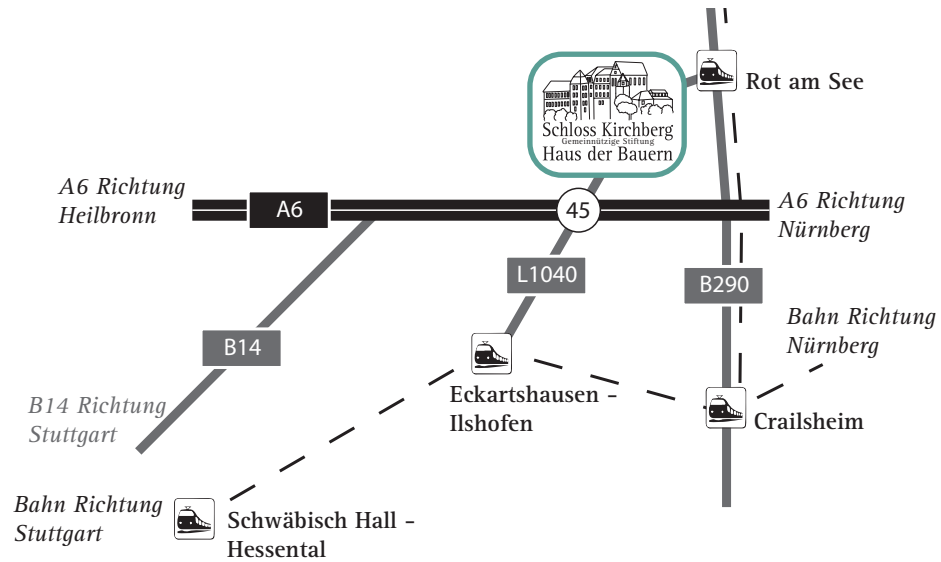
Ouakil Enadi

Kursbetreuung, Organisation & Veranstaltungen

Telefon (07954) 9 21 18 80

E-Mail ouakil.enadi@hdb-stiftung.com

Anfahrtsplan/Parkmöglichkeiten Kirchberg an der Jagst



Nächst gelegene Flughäfen:

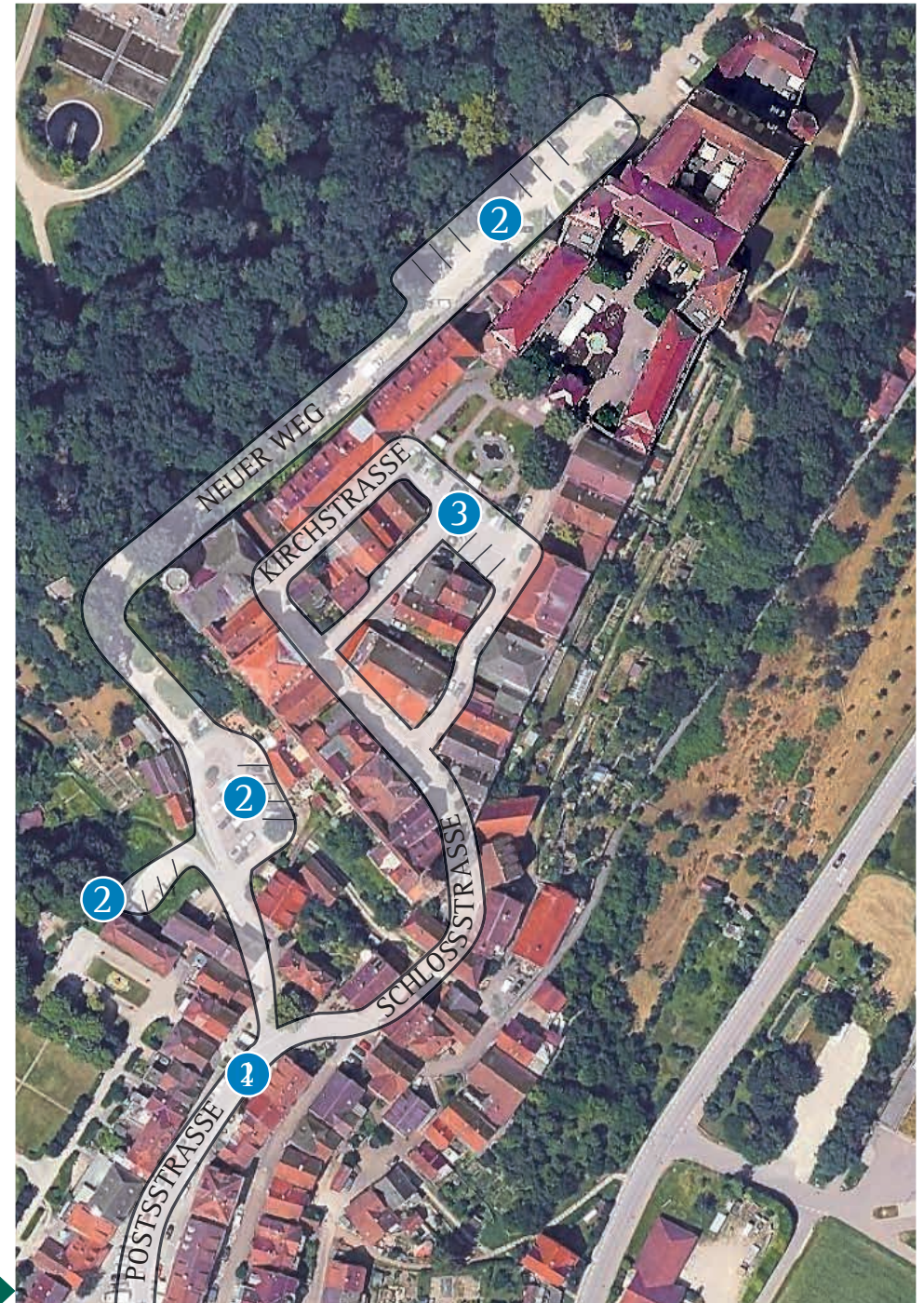
Flughafen Nürnberg
Fahrzeit: ca. 1 h 10 min

Flughafen Stuttgart
Fahrzeit: ca. 1 h 15 min

Flughafen Frankfurt
Fahrzeit: ca. 1 h 30 min

Nächst gelegene Parkmöglichkeiten:

- 1 Poststraße
Distanz: 300 m
- 2 Neuer Weg
Distanz: 240 m
- 3 Kirchstraße
Distanz: 20 m



Tango im Schloss

www.tango-im-schloss.de



Informationen
und Anmeldung:



**Immer freitags:
Tangokurse und Milonga (Tanz)**

Wir fördern den Tango in der Region!
„Tango im Schloss“ - ein umfassendes Angebot für alle,
die sich dem Tango bereits verschrieben haben oder ihn
erst noch für sich entdecken und lernen wollen!



Special Events: Events mit Livemusik, internationalen Künstlern,
Festivalitos, Workshops mit externen Lehrern und mehr...



TANZ IM SCHLOSS

*Mit Tanzkapelle und großer Tanzfläche
auf Schloss Kirchberg an der Jagst*

- ab 18 Uhr Tanzunterricht mit der Tanzschule Schwarzenhölzer
- Warme Küche bis 22 Uhr, danach Snacks & kleine Kulinaristik.
Dazu erlesenes Weinangebot der Bio-Kellerei Fürst Hohenlohe
- Cocktailbar & Café bis 24 Uhr mit Barkeeper Alex
- Bewirtung mit Bio-Qualität
- Unsere Tanzveranstaltungen im Schloss Kirchberg bei fürstlichem Ambiente sind ein großes Erlebnis für alle Junggebliebenen

Eintritt: 28 €/Person | 46 € für Paare (inkl. Sektempfang)

Anmeldung: Telefon (07954) 9 21 54-70 oder via
E-Mail: ulrike.gabert@hdb-stiftung.com

TERMINE 2026:

14.02. Faschingsball
30.04. Tanz in den Mai · 23.05. Frühlingsball
24.10. Goldener Oktober
28.11. Wintergala · 31.12. Silvestergala



www.schloss-kirchberg-jagst.de



— AKADEMIE —
SCHLOSS KIRCHBERG
ÖKOLOGISCHE LAND-
UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Stiftung Haus der Bauern

Akademie:

Schlossstr. 16/3 · 74592 Kirchberg/Jagst
akademie@hdb-stiftung.com · Telefon (07954) 9 21 18-80

Stiftung Haus der Bauern:

Am Markt 2 · 74523 Schwäbisch Hall
office@hdb-stiftung.com · Telefon (07954) 9 21 54 70