



— AKADEMIE —
SCHLOSS KIRCHBERG
ÖKOLOGISCHE LAND-
UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Tagungsreader

VII. ÖKO-MARKETINGTAGE

DER BIOMARKT IN DER POLARITÄT VON FACHHANDEL UND DISCOUNTER

20. - 21. November 2024

Programm - ReferentInnen- Infos



Direkt
zur Tagungsseite:



Inhaltsverzeichnis

03	Editorial
04	Programm
08	Referierende
30	Fachforen
34	Zusatzprogramm
36	Seminare/Tagungen
38	Organisatorisches
40	Pläne/Orte & Anreise
43	Sponsoren & Partner

Foto- und Video



Während unserer Tagung werden Fotos und Videoaufnahmen gemacht. Diese sind bei einer möglichen Veröffentlichung im Internet weltweit abrufbar. Mit Ihrer Teilnahme erklären Sie sich mit der Veröffentlichung im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Stiftung Haus der Bauern ohne Entgeltanspruch einverstanden.

Tagungswebseite



<https://oekomarketingtage.schloss-kirchberg-jagst.de/>

Live-Beteiligung

Für Fragen live während der Diskussionen nutzen Sie bitte unsere WhatsApp-Nummer: **+49 162 236 09 77**



Rudolf Bühler



Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald



Klemens Fischer

Ein herzliches Grüß Gott an alle TeilnehmerInnen und ReferentInnen der VII. Öko-Marketingtage 2024 auf Schloss Kirchberg!

Nach den heftigen Turbulenzen der letzten Jahre hat sich die wirtschaftliche Lage in der Bio-Branche überwiegend stabilisiert. Doch nicht alle Marktteilnehmenden spüren dies in gleichem Maße. Während Discounter mittlerweile rund ein Drittel der Bio-Umsätze generieren, stehen viele Naturkostfachhändler mit dem Rücken zur Wand. Die diesjährigen Öko-Marketingtage geben diesem Spannungsfeld Raum und Rahmen. SpitzenvertreterInnen aus Landwirtschaft, Handel, Verbänden und Politik werden gemeinsam diskutieren, wie sich der Bio-Markt in der Polarität zwischen Fachhandel und Discounter zukunftsfähig weiterentwickeln kann, ohne einzelne Marktteilnehmer abzuhängen.

Polarität hat dabei nichts mit Unvereinbarkeit oder Trennung zu tun. Eine erfolgreiche Bio-Branche braucht kein „Entweder-oder“, sie braucht Komplementarität und gemeinschaftliche Anstrengungen. Alle Akteure der Bio-Wertschöpfungskette – Öko-LandwirtInnen, herstellende und verarbeitende Unternehmen, Großhändler, Discounter, Vollsortimenter und Fachhändler – leisten ihren individuellen Beitrag, um Bio-Produkte in die Mitte der Gesell-

schaft und auf die Teller der KonsumentInnen zu bringen. Darüber hinaus bündeln und fokussieren Bio-Verbände die Interessen Ihrer Mitglieder. Die Wissenschaft erforscht unabhängig, welche Vermarktungsstrategien am besten funktionieren und die Politik schafft für all dies die entsprechenden Rahmenbedingungen.

Auch bei den VII. Öko-Marketingtagen bringen wir von der Akademie Schloss Kirchberg Menschen aus all diesen Bereichen zusammen. Gemeinsam werden wir Antworten auf die Fragen suchen, die die Branche bewegen: Welche Rolle spielen Bio-Herstellermarken vs. Bio-Handelsmarken? Was kostet Qualität? Wohin steuert die Politik? Und welche Handelsformen haben welche Möglichkeiten, um Bio noch weiter nach vorne zu bringen?

Wir hoffen, dass Sie die Öko-Marketingtage als Plattform für Inspiration, Networking und Austausch zu den Zukunftsfragen der Bio-Branche ideal für sich nutzen können und danken Ihnen für Ihre Teilnahme!

Eine erkenntnisreiche Tagung und gutes Gelingen wünschen

R. Bühler *F. Gottwald*
K. Fischer

Dienstag, 19.11.2024

- 19 Uhr **Optionales Bio-Abendessen**
im Marstall Speisesaal
- Ab 20.30 Uhr **Barbetrieb im Schlossmuseum**
(nicht in der Tagungspauschale inbegriffen)

Mittwoch, 20.11.2024

- 7 Uhr **Yoga im Ayurveda-Kurzentrum/
Andacht in der Schlosskapelle**
- Ab 8 Uhr **Anmelden an Tagungsrezeption
Begrüßungskaffee**
- 8.30 Uhr **Begrüßung im Rittersaal**
Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald
Leiter der Akademie Schloss Kirchberg
- 8.40 Uhr **Eröffnung**
Rudolf Bühler
Gründer und Vorsitzende Bäuerliche
Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall,
Vorsitzender Stiftung Haus der Bauern

Entwicklung des Biomarktes

- 9 Uhr **Vorstellung Studie: Wie können sich
Bio-Herstellermarken im Wettbewerb
mit Bio-Handelsmarken behaupten?**
Prof. Dr. Stephan Rüschen,
Professor für Lebensmittelhandel/Food
Retail & Studiengangsleiter Retail
Management, Duale Hochschule
Baden-Württemberg Heilbronn
- Bio im Blick der jungen Generation:
Gen Z und Alpha als Konsumenten
von morgen**
Prof. Dr. Carolyn Hutter,
Professorin und Studiengangsleiterin in der
Studienrichtung BWL Food Management,
Duale Hochschule Baden-Württemberg
Heilbronn
- Potenziale für die Weiterentwicklung
einer ökologischen Land- und
Ernährungswirtschaft**
Prof. Dr. Peter Breunig,
Professor für Marketing und Marktlehre,
Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
- Moderation:**
Prof. Dr. Jan Niessen,
Professor für Strategische Marktbearbeitung
in der Ökobranche und Allgemeine
Betriebswirtschaftslehre;
Technische Hochschule Nürnberg
- 10.30 Uhr **Kaffeepause/Networking**

Bio als Zukunftsbaustein der EU
– Marktchancen & Möglichkeiten

- 11 Uhr **Getting organics on the offensive:
what's working and new challenges
globally (englisch)**
Paul Holmbeck, World Board Member
IFOAM – Organics International,
fmr Director Organic Denmark,
Director Holmbeck EcoConsult
- Entwicklung der EU-Agrarpolitik
unter der neuen EU-Kommission:
Wo stehen wir aktuell?
Vom Orientierungspreis zum Festpreis
– Braucht Landwirtschaft fixe Preise?**
Jan Plagge,
Präsident Bioland e.V.
- Rechtliche Einordnung eines Fixpreises
von Agrarrohstoffen, am Beispiel
Milch und Getreide. Tatsachen
darstellen – mit Mythen aufräumen**
Dr. Kim Manuel Künstner,
Anwalt für Kartellrecht
- Moderation:**
Dr. Alexander Gerber,
Vorstand Demeter e.V.
- 12.30 Uhr **Bio-Lunchbuffet**
im Marstall Speisesaal

Quo vadis Naturkosthandel?

- 14 Uhr **Dialog: Wie stellt sich der Naturkost
fachhandel für die Zukunft auf?**
Kathrin Jäckel,
Geschäftsführerin, Bundesverband
Naturkost Naturwaren (BNN e.V.)
- Julian Stock,
Vorstand Good Food Collective
- Gemeinsam mit:**
Tina Andres,
Vorstandsvorsitzende BÖLW,
geschäftsführende Vorständin Landwege eG
- Benjamin Oberhof,
Inhaber Hofladen Gut Wulfsdorf)
- Sascha Damaschun,
Geschäftsführer BODAN GmbH
- Kurzpräsentationen
Ladner mit innovativen
Ladenkonzepten**

Was ist der Politik Bio wert?

- 15.30 Uhr **Sarah Schweizer, MdL
Baden-Württemberg, CDU**
- Tina Andres, Vorstandsvorsitzende BÖLW
- Hubert Heigl, Präsident Naturland
- Moderation:**
Christoph Zimmer, Geschäftsführer
Bioland Baden-Württemberg

16 Uhr **Kaffeepause/Networking**Handlungsfelder hin zu neuen Märkten
& neuen Strategien

- 16.30 Uhr **Parallele Fachforen**
- Forum 1: Ist Bio besser inhabergeführt?**
Lead und Moderation:
Gottfried Willmann, Demeter
- Forum 2: Bio Reloaded: Neue Markt Dynamiken
entdecken – Zukunftstrends und
Wachstumschancen für Landwirtschaft,
Sortiment und Marketing**
Lead und Moderation:
Josefine Herz, Akademie Schloss Kirchberg
- Mit:**
Nora Taleb, Good Food Collective
Julian Stock, Good Food Collective
Prof. Dr. Peter Breunig, HSWT
Felix Hübner, Campo Verde
Philipp Kaufmann, Original Beans
- Forum 3: Bio und Green Claims
– ‚Match‘ or ‚No Match‘?**
Mit Impuls von:
Simone Gärtner, AöL
- Moderation:**
Anne Baumann, AöL
- Forum 4: Lebensmittelhandwerk ist Qualität,
Kunst und Kultur, am Beispiel des
Bäcker- und Metzgerhandwerks**
Lead und Moderation:
Sepp Brunnbauer, Geschäftsführer
Naturland Österreich
- Mit Impulsen von:**
Thorsten Block, Vorstand Biokreis
Meinhard Rediske,
Theologe und Bäckermeister
Desirée Griebhaber-Vetter,
Biometzgerei Grieshaber
Joseph Wagner, Bio-Bäckerei Wagner
Dr. Reinhard von Stoutz,
Deutscher Fleischer-Verband

- Forum 5: Außerhausverpflegung: „Mehr Bio auf
der Wiesn“ – Theorie und Praxis**
Lead und Moderation:
Karin Romeder, Naturland Zeichen GmbH
Thomas Lang, Bioland
Landesverband Bayern e.V.
- Mit Impulsen von:**
Johanna Zierl, Projektleiterin Wiesn 2024
Hermann Oswald, EPOS Biopartner Süd
- Forum 6: Bio Frauen-Netzwerk Treffen**
Lead und Moderation:
Giulia Vogel, BioFrauen-Netzwerk
- Mit Impulsen von:**
Meike Appel-Fuhrmann,
Biohotel & Restaurant Schwarzer Bock
Magdalena Senfileben, Bio Breadness
Lea Leimann, Slowfood Youth
Martina Merz, mierz punkt & Essbare Natur
Inga Günther, Ökologische Tierzucht
- Forum 7: Nachhaltigkeit kommunizieren**
Lead:
Bernd Eberle, Werbeagentur Eberle
- 18 Uhr **Pause/Networking**
- 19 Uhr **Bio-Konferenzdinner & Get-together
im Marstall Speisesaal**
- 20.30-22 Uhr **Kamingsgespräch im Rokokosaal
(separate Anmeldung notwendig)**
Moderation:
Tina Andres, Vorstandsvorsitzende BÖLW
- 20.30-22 Uhr **Parallel:
2. Bio FuN Night Event „Failure &
Success“ im Schlossmuseum**
Mutige MacherInnen sprechen offen
über Projekte und Momente, die gewaltig
schiefgelaufen sind. Damit wollen wir
eine konstruktive Fehlerkultur schaffen,
denn aus Fehlern, Sackgassen und
Irrtümern können wir mehr lernen als
aus jeder Erfolgsgeschichte. Eine offene
Bühne wird die Möglichkeit bieten,
über den eigenen Schatten zu springen.
Denn nur gemeinsam können wir Fehler
gut willkommen heißen und lernen,
diese zu feiern. Apropos feiern:
für Getränke und Snacks ist gesorgt.
- Moderation:**
Julia Rothamel (iniciato)
und Manuel Pick
(Unternehmer*-Beratung)
in Kooperation mit jungeAöL und BNN

Ab 20 Uhr Ausklang – Barbetrieb
im Schlosscafé (Selbstzahler)

Donnerstag, 21.11.2024

7 Uhr Yoga im Ayurveda-Kurzentrums/
Andacht in der Schlosskapelle

Ab 8 Uhr Anmelden an Tagungsrezeption
Begrüßungskaffee

8.30 Uhr Präsentation:
Ergebnisse der Fachforen

Spannungsfeld zwischen Herstellermarken und Handelsmarken

9 Uhr KMUs im Spannungsfeld zwischen
Herstellermarken und Handelsmarken
Neue Absatzwege für Hersteller von
Foodtruck bis Festival
*Friedemann Wecker,
Bauck Mühle*

*Tankred Kauf,
Campo Verde*

*Andreas Swoboda,
Bio Breadness*

*Jannis Meseke,
Voelkel Juice*

*Moderation:
Anne Baumann,
Geschäftsführerin Assoziation ökologischer
Lebensmittelhersteller (AöL)*

10.30 Uhr Kaffeepause/Networking

Keynote: Von Fachhandel bis Discount – Alle gemeinsam für die Weiterentwicklung des Bio-Marktes!

11 Uhr Keynote: Von Fachhandel bis Discount
– Alle gemeinsam für die
Weiterentwicklung des Bio-Marktes!
*Philipp Skorning,
Group Director Buying/National Buying
ALDI SÜD*

*Anschließendes Gespräch:
Andreas Swoboda,
Bio Breadness*

*Marion Hoffmann,
Mitglied des Beirat
Akademie Schloss Kirchberg
und kaufmännische Leiterin Bauck GmbH*

*Moderation:
Klemens Fischer,
Vorsitzender Beirat Akademie
Schloss Kirchberg*

12.30 Uhr Tagungs-Resümee
*Steffen Reese,
Geschäftsführer Naturland e.V.*

13 Uhr Abschlussstatement
*Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald,
Leiter der Akademie Schloss Kirchberg*

13.15 Uhr Bio-Lunch-Buffer
im Marstall Speisesaal

Exkursionen

14.30 Uhr Exkursions-Angebote

Exkursion 1: Bäuerliches Handwerk und
Vermarktung in der Region
Regionalmarkt Hohenlohe,
Ecoland Bio-Gewürzmanufaktur

Exkursion 2: Marketing der Zukunft
– Klimazertifizierung von Agrar-
produkten und Landwirtschaftlichen
Betrieben
Bio-Kontroll-Institut Schloss Kirchberg

Exkursion 3: Tierschutz und Tierwohl enden nicht
an der Stalltür
Exkursion zum Tierwohlschlachthof
Schwäbisch Hall

18 Uhr Ende des Programms

Gesamtmoderation: Klemens Fischer,
Vorsitzender Beirat Akademie Schloss Kirchberg



Dieser Tagungsreader wurde auf
100 % Recyclingpapier bei der
Lokay Umweltdruckerei gedruckt.

info@lokay.de | www.lokay.de

[in](https://www.linkedin.com/company/lokay-umweltdruck/) /company/lokay-umweltdruck/
[f](https://www.facebook.com/lokay.druck) /lokay.druck

LOKAY
DIE UMWELTDRUCKEREI

Wir drucken ...

... mit **mineralölfreien Farben** auf Basis nachwachsender Rohstoffe

... mit **100 % Ökostrom**

... auf Wunsch mit dem **Blauen Engel** und **Cradle to Cradle Certified**

... an unserem **klimapositiven** Standort: 200 % unserer erfassten
Treibhausgasemissionen gleichen wir über Klimaschutzprojekte aus

... für die **Bio- und Ökobranche** in der DACH-Region

**PRINT
WITH LOVE
FOR NATURE**



**BIO FÄNGT MIT
ZÜCHTUNG AN**

Ökologische Pflanzen- und Tierzucht



Dach
verband **Ökologische
Pflanzenzüchtung**
in Deutschland e.V.

www.oekotierzucht.de
www.dv-oekopz.org

Tina Andres



Die Vorstandsvorsitzende des BÖLW (Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft) ist seit 2006 mit Klaus Lorenzen geschäftsführende Vorständin der Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft Landwege eG in Lübeck. Hier leitet Tina Andres den Geschäftsbetrieb mit fünf Filialen, Großküche, Bäckerei und Lieferservice. Schwerpunkte ihrer Arbeit sind Personal sowie Unternehmensentwicklung und -kultur, Qualitätsmanagement und Strategie, PR und Kommunikation. Die studierte Biologin und Mutter von zwei Kindern blieb nach dem Einstieg in die Welt des ökologischen Landbaus für den Verband Bioland Südtirol, Italien, dem Thema bis heute treu. Ehrenamtlich engagierte sich Tina Andres von 2017 – 2021 als Vorständin im BNN (Bund für Naturkost und Naturwaren e.V.).

„Die Ökomarketingtage sind unverzichtbarer Ort und Zeitpunkt zum Austausch der Branche zu den entscheidenden Themen von Markt und Politik. Unter den aktuellen Herausforderungen beider Sektoren ist es besonders wichtig und anspruchsvoll, Perspektiven zu entwickeln und Antworten auf den politischen Roll-back sowie die Verunsicherung der Zivilgesellschaft – also unserer Kunden – zu finden: Sprechen wir über Zukunft!“

Tina Andres

Anne Baumann

Anne Baumann ist geschäftsführende Vorständin der Assoziation ökologischer Lebensmittelherstellerinnen und -Hersteller (AöL). Die studierte Medien- und Literaturwissenschaftlerin hat bei einem Onlinenachrichtenportal in Fulda das Handwerk der Fernseh- und Onlineredakteurin gelernt. Als solche arbeitete sie mitunter für ARD, ZDF und den Hessischen Rundfunk. Seit neun Jahren ist sie in der AöL aktiv und hatte bereits seit 2023 das Amt der stellvertretenden Geschäftsführung inne. Sie stammt aus einer Bauernfamilie in Thüringen und engagiert sich im Verein für Kultur- und Umweltbildung in Fulda.



Thorsten Block



Thorsten Block ist Öko-Landwirt aus Nord-Niedersachsen und bewirtschaftet in Husum einen Mutterkuhbetrieb mit Direktvermarktung und einen Ackerbaubetrieb. Durch seine langjährige Erfahrung im Ökolandbau hat er tiefe Einblicke in die Vermarktungswege landwirtschaftlicher Güter gewonnen. Er ist 1. Vorstand des Biokreis Erzeugerrings NRW und Niedersachsen e.V., Vorstandsvorsitzender des Biokreis e.V. und führt seit Oktober 2024 interimsmäßig die Geschäfte des Biokreis e.V.

„Handelsmarken ersetzen zunehmend Herstellermarken und machen diese austauschbar. Die Hersteller hinter den Produkten werden für die Endkonsumenten immer weniger sichtbar. Gleichzeitig müssen sie sich in anspruchsvolle Lieferketten eingliedern, in denen der Handel über Preis und Marge bestimmt. Umso wichtiger ist es, die Mittelstandstauglichkeit von Bio-Firmen angesichts dieser Herausforderungen zu wahren.“

Anne Baumann

Peter Breunig

Peter Breunig ist Professor für Innovation und Transformation im Agrar- und Ernährungssektor an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf. Er beschäftigt sich insbesondere mit den sozioökonomischen Herausforderungen und Potenzialen für die Landwirtschaft, die durch die Digitalisierung, alternative Proteine und den Klimawandel entstehen. Darüber hinaus koordiniert er die Aktivitäten im Bereich Entrepreneurship und Startups am Campus Triesdorf. Vor seiner Zeit an der Hochschule war Peter Breunig mehrere Jahre im strategischen Marketing und internationalen Vertrieb eines Agrartechnikunternehmens tätig. Im Nebenerwerb leitet er den Ackerbaubetrieb seiner Familie in der Nähe von Würzburg.



Josef Brunnbauer



Josef Brunnbauer war von 1995 bis 2024 Geschäftsführer bei Biokreis e.V. Als solcher baute er den 1979 aus einer Verbraucherbewegung entstandenen, regionalen Verband zum viertgrößten bundesweit tätigen Bio-Verband aus. Der studierte Landwirt gründete 2005 die Ökologische Landwirtschaft Stelzhof und führte diesen Marktfruchtbetrieb bis zur Übergabe im Jahr 2022 im Nebenerwerb. Er versteht sich als Verbandsvertreter, der immer nah bei den Landwirten ist und ihre Sorgen und Nöte gut nachvollziehen kann. Seit November 2024 ist Brunnbauer bei Naturland für den Aufbau von Verbandsstrukturen für die inzwischen rund 2.000 österreichischen Naturland-Mitgliedsbetriebe verantwortlich.

„Auch die Ökobranche kann sich den zentralen Herausforderungen nicht verschließen – es bedarf dringend einer inhaltlichen Weiterentwicklung hin zu ökologischer und klimaresilienter Land- und Ernährungswirtschaft!“

Rudolf Bühler

Rudolf Bühler

Seit gut 40 Jahren engagiert sich Rudolf Bühler als Agraringenieur, Agrarsoziologe und Tropenlandwirt für ländliche Regionalentwicklung im In- und Ausland. Zunächst viele Jahre als Entwicklungshelfer und seit 1984 in seiner Heimatregion Hohenlohe, wo er den bäuerlichen Familienbetrieb Sonnenhof in Wolpertshausen übernahm und ein Büro für Ländliche Regionalentwicklung eröffnete. Seine wichtigsten Projekte im Inland sind die Rettung der alten Landrasse Schwäbisch-Hällisches Landschwein, der Aufbau der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, der Aufbau des Bio-Verbands ECOLAND und die Gründung der Stiftung Haus der Bauern/Akademie Schloss Kirchberg. Rudolf Bühler ist u.a. Mitglied im UN-Ausschuss „Economic and Social Council“ in New York.



Bernd Eberle



Nach einem betriebswirtschaftlichen Studium an der Universität Nürnberg und Lehrjahren in internationalen Werbeagenturen ist Bernd Eberle seit 1992 geschäftsführender Gesellschafter der Eberle Werbeagentur in Schwäbisch Gmünd. Die Agentur gehört mit 45 Mitarbeitenden zu den Top 50 der inhabergeführten Agenturen in Deutschland und hat sich auf den Bereich Bio und Nachhaltigkeit spezialisiert. Das Leistungsspektrum reicht von Markenstrategie, Packaging und Trade-Marketing bis zu Nachhaltigkeitskommunikation. Zu den langjährigen Kunden zählen zum Beispiel Alnatura, Weleda, Voelkel, Holle und die Marketinggesellschaft Baden-Württemberg.

„In einer Zeit, die für uns alle mit Herausforderungen verbunden ist, bedeutet es mir unglaublich viel, Menschen zu treffen, die mit mir dieselben Werte teilen und die mir das Gefühl von Zugehörigkeit und Verständnis geben. Ich freue mich auf die Gespräche und das wertvolle Miteinander, das wir zusammen erleben dürfen.“

Klemens Fischer

Klemens Fischer

Von Fachhandel bis Discounter – Klemens Fischer kennt alle Bio-Vertriebswege aus eigener beruflicher Erfahrung. Kaufland, Weleda und Demeter sind Wegmarken seines Schaffens. Als Visionär und fachlich versierter Berater ist er mit seiner Firma Biomarktentwicklung bei Herstellern und Händlern gleichermaßen gefragt. Er ist unter anderem Vorstand der Gesellschaft für Permakultur in der Landwirtschaft (GePeLa), Vorstand der Biodynamischen Stiftung K21 in Namibia, Vorsitzender des Wissenschaftlichen Beirats der Akademie Schloss Kirchberg und Aufsichtsrat der Dorfkäserei Geifertshofen AG.



Simone Gärtner



Simone Gärtner betreut bei der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. (AöL) die Bereiche Bio-Recht und internationale Korrespondenzen. Sie koordiniert u.a. die AöL-Arbeitskreise Recht und Richtlinien und Brot, Backwaren und Getreideerzeugnisse und vertritt die AöL im Fachausschuss Verarbeitung der International Federation of Organic Agriculture Movements Europe (IFOAM EU). Für das Büro Lebensmittelkunde und Qualität GmbH (BLQ) berät sie Bio-Unternehmen zu Nachhaltigkeitskommunikation, Bio-Verarbeitung und -Kennzeichnung. Während ihres Ökotrophologie-Studiums an der Justus-Liebig-Universität Gießen forschte sie zur Umsetzung des Präventionsgesetzes für den Bereich Ernährung. Zudem ist sie Absolventin der Lebensmittelrecht Akademie der Philipps-Universität Marburg.

„Bio ist da, Bio ist lebendig, vielfältig wie nie und stark. Und doch steht es auch unter Druck wie noch nie zuvor. Wie reagieren wir als Bio-Sektor intelligent darauf, wo müssen wir uns neu erfinden und welche Differenzierung brauchen wir innerhalb des Sektors? Die Öko-Marketingtage sind das beste Forum, um diese Fragen zu debattieren und um neue Anregungen mitzunehmen.“

Alexander Gerber

Alexander Gerber

Dr. Alexander Gerber absolvierte eine landwirtschaftliche Lehre auf einem Demeter-Betrieb und studierte Agrarwissenschaften an der Universität Hohenheim, wo er auch promovierte. Von 1998 bis 2002 leitete er das „Modellvorhaben Kulturlandschaft Hohenlohe“. An der Universität Hohenheim konzipierte er den ersten wertschöpfungskettenübergreifenden Masterstudiengang zur Ökologischen Lebensmittelwirtschaft. Ab 2003 baute er als dessen Geschäftsführer den Dachverband der deutschen Bio-Branche BÖLW mit auf. Seit 2013 ist er Vorstand von Demeter Deutschland und seit 2014 Mitglied im Aufsichtsrat der Biodynamic Federation Demeter International.



Franz-Theo Gottwald



Seit Februar 2022 ist Professor Dr. Franz-Theo Gottwald Leiter der Akademie Schloss Kirchberg. Er studierte Theologie, Philosophie und Sozialwissenschaften und promovierte in Philosophie. Nach Forschungsaufenthalten im Ausland und der Beschäftigung mit den drängenden Fragen der Agrar- und Umweltethik arbeitete er in der Unternehmensberatung im Bereich Umweltmanagement. Von 1987 bis 2020 war er Vorstand der Schweisfurth Stiftung für nachhaltige Agrar- und Ernährungswissenschaften. Franz-Theo Gottwald forscht und lehrt als Honorarprofessor für Agrar-, Ernährungs- und Umweltethik an der Humboldt Universität Berlin. Er ist u.a. Aufsichtsratsvorsitzender der Stiftung World Future Council, und Autor von Fachliteratur zu nachhaltiger Entwicklung und Unternehmensverantwortung.

„Unsere eigene Schlachtung im Haus ist meiner Meinung nach der konsequenteste und verantwortungsbewusste Weg, um daraus Fleischerzeugnisse und Wurstprodukte als Handwerksbetrieb herzustellen. Der Tierschutz kann nur in unserer Verantwortung als Betrieb garantiert werden. Unsere eigene Schlachtung ist Mensch- und Tierwürdig.“

Desirée Griebhaber-Vetter

Desirée Griebhaber-Vetter

Desirée Griebhaber-Vetter ist Metzgermeisterin und Betriebswirtin. Die 31-Jährige ist Inhaberin der Bio Metzgerei Griebhaber in baden-württembergischen Mössingen. Der Familienbetrieb legt größten Wert auf eine artgerechte, ökologische Tierhaltung und würdevolle Schlachtung. Die hier geschlachteten Tiere stammen ausschließlich von regionalen Bio-Landwirten.



Hubert Heigl



Naturland-Präsident Hubert Heigl ist selbst Schweinehalter im oberpfälzischen Kallmünz mit 90 Sauen, Ferkelaufzucht und eigener Futtererzeugung. Neben der Arbeit als aktiver Landwirt engagiert sich der Agraringenieur in zahlreichen ehrenamtlichen Funktionen für den ökologischen Umbau der Landwirtschaft. Bei Naturland e.V. ist Heigl seit 2014 bayerischer Landesvorsitzender und seit 2017 Präsident. Er war Mitglied des Kompetenznetzwerks Nutztierhaltung der Bundesregierung (Borchert-Kommission) und ist seit Juni 2022 Vorstand Landwirtschaft des bundesweiten Bio-Spitzenverbands Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW).

„Wenn in der Lebensmittelbranche über Marketing geredet wird, dann ist die Erzeugung meist außen vor. Es entspricht dem ganzheitlichen Ansatz von Bio, dass das auf den Öko-Marketingtagen anders ist! Denn die Leistungen, für die Bio steht und die der Handel verkauft – von gesunden Böden bis Klimaschutz, von Artenvielfalt bis Tierwohl –, werden am Anfang der Wertschöpfungskette erbracht, von den Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern.“

Hubert Heigl

Marion Hoffmann

Marion Hoffmann ist kaufmännische Leitung der Bauck GmbH, einem Bio-Pionierunternehmen der ersten Stunde und Hersteller von Demeter- und Bio-Mehlen, Müslis und Backmischungen. Hier ist sie für Finanzen, IT und Personal verantwortlich. Zuvor war sie bei dem Bio-Großhändler lemann natur zunächst als Einkaufsleitung und später als Mitglied der Geschäftsführung mit Schwerpunkt Finanzen tätig. Marion Hoffmann ist im Vorstand von Demeter im Westen, Mitglied des Beirats der Akademie Schloss Kirchberg und Vorstandsmitglied der Gesellschaft für Permakultur in der Landwirtschaft (GePeLa).



Paul Holmbeck



Quelle: Organic Denmark

Paul Holmbeck is member of the IFOAM World Board, director of the consultancy Holmbeck EcoConsult and former Director of Organic Denmark. Over 25 years, he played a leading role in developing Denmark's ambitious organic goals and policies and a strong organic organisation as a driving force for change in the market, in farming and public sector meals. Since 2020, he has been advising leaders in government, business, and NGOs around the world on organic policy, advocacy strategies and organic market development. He presents best organic policy practices for ministry officials from the 27 EU member nations and provides advocacy masterclasses for members of IFOAM Organics Europe. Paul is currently advising in The Netherlands, Canada, Tanzania and Uganda.

„Zu verstehen, wie junge Menschen essen und essen wollen, ist ein wichtiger Schlüssel für die Gestaltung der Zukunft unserer Ernährung.“

Carolyn Hutter

Carolyn Hutter

Im Rahmen ihrer Dissertation an der Universität Hohenheim beschäftigte sich die Wirtschaftswissenschaftlerin Prof. Dr. Carolyn Hutter mit unternehmerischen Nachhaltigkeitsstrategien in der Automobilindustrie. Für Porsche baute sie die Geschäftsstelle Nachhaltigkeit auf und leitete diese über mehrere Jahre. Nach ihrem Wechsel zu Lidl Deutschland als Leiterin CSR und Nachhaltigkeit war sie u.a. für die Veröffentlichung des ersten Lidl-Nachhaltigkeitsberichts verantwortlich. Seit November 2018 ist sie Professorin und Studiengangsleiterin für BWL- Food Management an der DHBW Heilbronn. Sie ist Kuratoriumsmitglied des Deutschen CSR-Forums, Beirätin des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie und dem Food Campus Berlin sowie Mitglied im newFOODeconomy-Beirat der dfv Mediengruppe.



Felix Hübner



Felix Hübner wuchs auf einem Demeter-Hof auf und entwickelte schon früh eine starke Bindung zum ökologischen Landbau. Bei Demeter International trieb er die internationale Marktentwicklung voran und trug dazu bei, die Demeter-Bananen-Wertschöpfungskette als Good-Practice-Beispiel für Wertschöpfungsketten aufzubauen. Heute arbeitet er als selbständiger Berater für das Demeter-zertifizierte Unternehmen Campo Verde im strategischen Einkauf und Vertrieb. Außerdem betreibt er mit Frechling GmbH ein eigenes Unternehmen, das in Deutschland Kinderspielzeug aus Holz produziert. Sein umfangreiches Engagement zeigt seine Leidenschaft für ökologische und ethische Geschäftspraktiken.

„Wir brauchen politische Rahmenbedingungen, die mehr sind als Förderpolitik. Und wir müssen lernen, unsere Relevanz so zu kommunizieren, dass sie neue Kundinnen und Kunden erreicht.“

Kathrin Jäckel

Kathrin Jäckel

Kathrin Jäckel ist seit 2020 Geschäftsführerin des Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V. (BNN). In der Bio-Branche hat sie nach Stationen in der Finanz- und Gesundheitswirtschaft ihre berufliche Heimat gefunden. Hier setzt sie sich dafür ein, dass neue Impulse für die Zukunft von Bio und Fachhandel entstehen können. Ihre Themen sind die sozial-ökologisch-ökonomische Transformation der Lebensmittelwirtschaft sowie Nachhaltigkeit, Fairness, Kooperation und anderes Wirtschaften. Den BNN vertritt sie im erweiterten Vorstand beim Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW). Außerdem ist sie seit 2021 Mitglied im Begleitausschuss zum Bundesprogramm Ökologischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).



Tankred Kauf



Tankred Kauf hat die Marke Campo Verde als visionärer Unternehmer geprägt. Obwohl er ursprünglich Geschichte und Kulturwissenschaften studierte, machte er sich auf den Weg zum Unternehmer. Seine Leidenschaft für nachhaltige Demeter-Landwirtschaft führte ihn in die Bio-Branche. 2006 übernahm er die hoch verschuldete Campo Verde GmbH und verwandelte sie in ein profitables Unternehmen. In einer Zeit, in der es noch nicht selbstverständlich war, fokussierte er sich auf den LEH und auf 100 % Demeter. Kauf bewies dabei unternehmerisches Gespür, Beharrlichkeit und kaufmännisches Geschick. Als Aufsichtsrat im Demeter e. V. und aktiver Gestalter der Bio-Szene ist er ein starker Verfechter von ökologisch und sozial verantwortlichem Handeln.

„Die steigenden Kakaopreise sind das Ergebnis eines jahrzehntelangen Konsums von Billigschokolade. Original Beans war schon nachhaltig, bevor es uns gab. Jedes Jahr erleben wir die revolutionären Auswirkungen des Erhalts von Kakaowäldern, einer klimafreundlichen Lieferkette, fairer Entlohnung und der Stärkung indigener Völker.“

Philipp Kauffmann

Philipp Kauffmann

Der Unternehmer Philipp Kauffmann repräsentiert die 7. Generation einer Familie anerkannter Naturforscher und Naturschützer, die den Begriff „Nachhaltigkeit“ mitgeprägt haben. Nach einem Karrierestart in der Internetwelt der 1990er Jahre arbeitete er ein Jahrzehnt lang für den WWF und die UN als Experte für Naturschutzunternehmen rund um den Globus. Anschließend kehrte er ins aktive Geschäftsleben zurück und gründete 2008 das Schokoladenunternehmen Original Beans, das derzeit als führende Craft Marke und weltweit als die nachhaltigste Firma im Schokoladengeschäft gilt. Sein jüngstes Projekt ist Sacred Forests, ein ehrgeiziger Unternehmensplan zum Schutz indigener Völker und Wälder.



Dr. Kim Manuel Künstner



Dr. Kim Manuel Künstner ist Kartellrechtspartner der Frankfurter Kanzlei SCHULTE RECHTSANWÄLTE. Ein Schwerpunkt seiner Beratung ist die Lebensmittelwertschöpfungskette, insbesondere die Vereinbarkeit von Nachhaltigkeit und Wettbewerbsrecht. Daneben tritt er regelmäßig als Sachverständiger im Bundestag auf, z.B. zum Thema Agrarorganisationen- und Lieferketten-Gesetz(AgrarOLkG).

„Ich freue mich sehr, einen kleinen Beitrag zu den diesjährigen Öko-Marketingtagen leisten zu können. Das Thema des Verbots des Einkaufs unter Produktionskosten ist weiterhin aktuell, auch wenn die Diskussionen nicht immer sachlich geführt werden. Mit meinem Vortrag möchte ich mehr Klarheit in der Debatte schaffen.“

Dr. Kim Manuel Künstner

Thomas Lang

Thomas Lang studierte Soziale Arbeit und Philosophie an der KSFH München bzw. PTH Benediktbeuern und machte anschließend einen Master in Management von Gesundheits- und Sozialeinrichtungen an der TU Kaiserslautern und der Universität Witten/Herdecke. Nach mehreren Berufsjahren in der sozialen Bildungsarbeit und als Prozessmanager und Organisationsentwickler im Universitätsdienst sowie als Fachbereichsleiter der Stadt Herzogenaurach wurde er Leiter und Geschäftsführer der Ökologischen Land-Akademie (ÖLA) Feuerstein und ehrenamtliches Vorstandsmitglied im Bundesverband der Bildungszentren im ländlichen Raum. Seit 2022 ist er hauptamtlicher Landesvorsitzender von Bioland Bayern und seit 2023 Vorsitzender der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern.



Jannis Meseke



Jannis Meseke ist Marketingleiter bei der Naturkostsafterei Voelkel. An der HMTM Hannover absolvierte er bis 2015 ein Bachelor- und Master-Studium in Medienmanagement. Anschließend sammelte er Berufserfahrung in den Medienhäusern Köhring und Madsack, bei der strategischen Markenberatung different und in der Volkswagen AG. Während der Zeit im Automobilkonzern entwickelte und gründete er die neue Mobilitätsmarke MOIA von der strategischen Idee bis zum Launch in Hannover und Hamburg mit über 1.000 Mitarbeitenden. Ein wachsendes Interesse für nachhaltige Marken und Unternehmen führte 2019 zum Wechsel zur Naturkostsafterei Voelkel, deren 26-köpfiges Marketing-Team er leitet.

„Die Polarität von Bio-Fachhandel und Discounter zeigt exemplarisch und sehr facettenreich die Spannungsfelder und Ambiguität unserer Wirtschaft und Gesellschaft auf – insbesondere was die Pionierrolle der Bio-Branche für nachhaltiges Wirtschaften angeht.“

Prof. Dr. Jan Niessen

Prof. Dr. Jan Niessen

Jan Niessen leitet den Bachelor-Studiengang „Management in der Ökobranche“ an der Technischen Hochschule Nürnberg am Standort Neumarkt in der Oberpfalz. Im Anschluss an verschiedene Forschungs- und Lehrtätigkeiten im Bereich Agrar- und Lebensmittelmarketing hat Niessen bis 2018 den Geschäftsbereich Marketing und die Handelspartnerschaften mit LEH und Discount bei einem Bio-Verband aufgebaut und geleitet. Mit der Professur für strategische Marktbearbeitung in der Ökobranche und allgemeine BWL bringt der gelernte Bio-Landwirt und Spezialist für Marketing und Management seine langjährigen Erfahrungen aus Forschung und Entwicklung sowie Praxis nachhaltiger Land- und Lebensmittelwirtschaft in die Hochschullehre und angewandte Forschung ein.



Hermann Oswald



Herman Oswald wurde 1965 in München geboren. Er ist verheiratet, hat vier Kinder und ist seit 1997 im Bio-Lebensmittelbereich als Unternehmer aktiv. Oswald ist Gründer und Geschäftsführer der EPOS Bio Partner, einem Fachgroßhandel für Bio in Großküchen. Das Unternehmen liefert sowohl frische, trockene als auch tiefgekühlte Lebensmittel aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. Herman Oswald ist Mitinitiator der Bio-Partner Deutschland Foodservice, einem bundesweiten Bio-Großhandelsnetzwerk für überregional tätige Caterer.

„Eine Zeitenwende brauchen wir endlich in der Politik – denn noch oft ist eine Entscheidung für Bio eine Frage der Überzeugung und nicht der rationalen Notwendigkeit. Damit Bio zur neuen Normalität im Alltag wird, muss es einfach werden, sich für Bio zu entscheiden. Dazu braucht es die richtigen Signale aus Berlin und Brüssel – von der Gemeinsamen Agrarpolitik bis zur Mehrwertsteuer.“

Jan Plagge

Jan Plagge

Seit 2018 ist Jan Plagge Präsident von IFOAM Organics Europe. Berufliche Stationen des Diplom-Ingenieurs für Agrarwirtschaft (Technische Universität München am Standort Weihenstephan) waren unter anderem Berater für ökologischen Land- und Gartenbau in Ostdeutschland, agrarpolitischer Sprecher der Ökoverbände in Berlin/Brandenburg, Geschäftsführer des Bioland Erzeugerring Bayern e.V. und Geschäftsführer der Bioland Beratung GmbH. Seit 2008 ist Jan Plagge Vorstandsmitglied im FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau). Seit 2011 ist er Präsident von Bioland e.V. Er ist im Vorstand des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) sowie im Vorstand der IFOAM EU Gruppe (International Federation of Organic Agriculture Movements).



Quelle: Sonja Herpich

Meinhard Rediske



Meinhard Rediske ist Bäckermeister und leitet seit 38 Jahren die Demeter-Bäckerei Siebenkorn in Marburg. Seine Passion ist die Ausbildung handwerklicher Exzellenz mit einem ganzheitlichen Nachhaltigkeitskonzept in einer mittelgroßen Bäckerei mit Inklusionsprojekt für schwerbehinderte Menschen. Die Bäckerei ist die zweitgrößte Bio-Handwerksbäckerei in Hessen. Die Betriebsindividualisierung mit ausschließlich selbst hergestellten Gebäcken und Vorprodukten mit einer einzigartigen handwerklichen Identität überzeugt sowohl in den Filialen als auch im Handel. Meinhard Rediske ist ehrenamtlich bei Demeter als Vorstand im Westen, als Aufsichtsrat, Sprecher der Bäcker und stellvertretender Sprecher der Verarbeiter tätig.

„Die Stärke der Öko-Marketingtage liegt darin, dass hier alle Perspektiven vertreten sind. Vom kleinen Bio-Pionier bis zum großen Handelskonzern begegnen sich alle auf Augenhöhe. Wer wissen will, wo Bio in Zukunft verortet sein wird, dem werden die Öko-Marketingtage eine wichtige Orientierung sein.“

Steffen Reese

Steffen Reese

Der Diplom-Agraringenieur Steffen Reese ist seit 2006 Geschäftsführer des Bio-Verbands Naturland e.V. Zuvor war er Geschäftsführer der Öko-Erzeugergemeinschaft Pellworm GbR, Geschäftsführer Ökologisch Wirtschaften! e.V., stellvertretender Projektleiter Biologische Schädlingsbekämpfung Israeli Cotton Board und Tel Aviv, Geschäftsführer Naturland Süd-Ost e.V. sowie Geschäftsführer der Öko-Beratungs-Gesellschaft mbH. Er ist stellvertretender Vorstandsvorsitzender im Forum Fairer Handel, Vorstandsmitglied des Forschungsinstituts biologischer Landbau (FiBL) Deutschland und Repräsentant der Initiative Bio mit Gesicht GmbH.



Karin Romeder



Die Diplom-Wirtschaftsingenieurin Karin Romeder ist seit 1993 in der Biobranche tätig. Sie war bis 2017 als Marketing- und Vertriebsleiterin für einen Biogroßhändler tätig. Dort baute sie ab 2001 die Vertriebsäule für die Außer-Haus-Verpflegung aus und auf und unterstützte Küchen erfolgreich bei der Umstellung auf Biolebensmittel. Seit September 2020 bringt Sie ihre Expertise bei der Naturland Zeichen GmbH ein, ist Mitglied der Geschäftsleitung und verantwortlich für die Bereiche Außer-Haus-Verpflegung, Fachhandel und Herstellermarke.

„Die Ökomarketingtage sind als Event der Inspiration und des Netzwerkens mein persönliches Bio-Jahres-Highlight. Dieses Jahr freue mich besonders auf das AHV-Forum „Mehr Bio auf der Wiesen“, das ich zusammen mit Thomas Lang vom Bioland moderieren werde.“

Karin Romeder

Stephan Rüschen

Prof. Dr. Stephan Rüschen ist seit 2013 Professor im Studiengang BWL-Handel mit besonderer Spezialisierung auf den Bereich Food/Lebensmittelhandel. Seine Schwerpunkte sind Nachhaltigkeit, Smart Stores 24/7 und Betriebsformen im LEH. Der ehemalige Geschäftsführer der Metro Cash & Carry Deutschland war seit 2001 in verschiedenen Funktionen sowohl in Deutschland als auch international für Metro Cash & Carry tätig – unter anderem in den Bereichen Einkauf, Marketing und Unternehmensentwicklung.



Sarah Schweizer



Sarah Schweizer ist im Kreis Göppingen auf einem landwirtschaftlichen Betrieb geboren und aufgewachsen und arbeitet seit 2011 als Rechtsanwältin im Wirtschaftsrecht. Im Jahr 2021 wurde sie für den Wahlkreis Göppingen in den Landtag von Baden-Württemberg gewählt und vertritt hier seither als CDU-Abgeordnete die Interessen der Bürgerinnen und Bürger. In ihrer Fraktion ist sie Sprecherin für die Themen Forst, Jagd und Fischerei. Zudem ist sie in Göppingen Stadträtin, Kreisjägermeisterin und Vorsitzende des Vereins SchwabenKitz e.V.

„Wenn wir das 30/30-Ziel erreichen wollen, müssen wir schnellstmöglich noch mehr Menschen für Bio begeistern – und zwar mit positiven Emotionen erzeugt von starken Marken.“

Jannis Meseke

Philipp Skorning

Philipp Skorning ist Group Buying Director bei ALDI SÜD und verantwortet einen Teil des Geschäftsbereiches National Buying. Mit seinen Teams arbeitet er unter anderem an der Umsetzung des ALDI #Haltungswechsel und der Ausweitung der Bio-Eigenmarke Nur Nur Natur. Er hat einen Abschluss als Diplom-Kaufmann der Wirtschaftswissenschaften an der European Business School Oestrich Winkel und ist seit 2003 für ALDI SÜD in verschiedenen Positionen tätig. Das Ziel von ALDI SÜD ist es, „Gutes für alle“ leistbar zu machen.



Julian Stock



Julian Stock ist Head of Sustainability und Markenstrategie bei der Hamburger Agentur blood. Hier unterstützt er Unternehmen bei der Nachhaltigkeitstransformation. Zudem treibt er als Vorstand des jungen Netzwerks „Good Food Collective“ (GFC) den sozial-ökologischen Wandel im Ernährungssektor voran. Julian Stock ist seit über zwölf Jahren in der Nachhaltigkeitsbranche aktiv, darunter über sieben Jahre in verschiedenen Positionen bei dem Bio-Pionier Alnatura. Sein Herz schlägt für Innovation, Kollaboration und (R)Evolution.

„Bio kann die Welt retten und dabei boomen – braucht aber eine (R)Evolution.“

Julian Stock

Andreas Swoboda

Seit Gründung der Bio-Bäckerei BIO BREADNESS ist Andreas Swoboda dort Geschäftsführer. Die ökologische Bäckerei mit Sitz in Fulda produziert mit effizienten Prozess- und Arbeitsabläufen Weizengebäcke nach traditionellen Herstellungsverfahren. Ergänzt wird das Sortiment um bio Bake-Off Produkte und Produkte unter Schutzgas-Atmosphäre. Zuvor war Swoboda viele Jahre für den Lebensmittelhändler tegut und dessen Tochterunternehmen tätig. Dort war er unter anderem für die Qualitäts- und Umweltarbeit sowie das Rohstoffmanagement verantwortlich und hatte verschiedenste Führungspositionen inne. Er ist im Vorstand der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. (AöL) sowie Mitglied des Aufsichtsrates der International Featured Standards (IFS).



Nora Taleb



In den letzten 12 Jahren hat Nora Taleb mit landwirtschaftlichen Genossenschaften, einzelnen landwirtschaftlichen Betrieben, Verarbeitern und CPG-Marken in Südamerika, Asien, Europa und den Vereinigten Staaten zusammengearbeitet. Sie ist selbstständige Nachhaltigkeitsexpertin, die sich auf die Nachhaltigkeitsstrategie von Unternehmen und Lieferantennetzwerken vom Feld bis zum Markt konzentriert. Nora Taleb ist Vorstandsmitglied der Good Food Collective, einem Netzwerk von 80 Lebensmittelmarken mit Einfluss in Deutschland.

„Unser BioFrauenNetzwerk-Forum bietet einen wertvollen Raum für Frauen, die sich zwischen beruflichen Herausforderungen und persönlichen Bedürfnissen bewegen. Allein die Erkenntnis, dass Frau mit ihren Anliegen und Sorgen nicht allein ist, bringt oft schon Erleichterung und Veränderung – ein Grund, warum ich solche Foren als besonders wichtig empfinde.“

Giulia Vogel

Giulia Vogel

Nach ihrem Studium in Marketing und Veranstaltungsmanagement in den Niederlanden ist Giulia Vogel seit 5 Jahren bei der BLQ GmbH in der Bio-Branche tätig. Dort verantwortet sie die Kommunikation, leitet Schulungen und betreut den Forschungspreis BioThesis. Seit 2023 engagiert sie sich im Bio-Frauen Netzwerk, mit einem Fokus auf die Förderung von Frauen in der Branche.



Reinhard von Stoutz



Dr. Reinhard von Stoutz hat Geografie und Betriebswirtschaft an der Justus-Liebig-Universität in Gießen studiert, als Diplom-Geograf abgeschlossen und schließlich promoviert. Im Anschluss trieb er die Expansion eines Lebensmitteleinzelhändlers voran. Nach seinem Wechsel zum Deutschen Fleischer-Verband e.V. nach Frankfurt wurde er 2004 Mitglied der Geschäftsleitung. Darüber hinaus ist Reinhard von Stoutz Mitglied im Vorstand des Regionalfenster e.V.

„Die Öko-Marketingtage sind eine einmalige Gelegenheit, mit allen relevanten Marktteilnehmern über Strategien und Maßnahmen zur Steigerung des Bio-Anteils in Deutschland zu diskutieren.“

Stephan Rüschen

Joseph Wagner

Joseph Wagner ist 35 Jahre alt und seit 2019 Geschäftsführer des Familienunternehmens Biobäckerei Wagner GmbH. An der Fachakademie für das bayrische Bäckerhandwerk Lochham legte er 2015 seine Meisterprüfung als Bäcker ab. Im gleichen Jahr beendete er die Zusatzausbildung zum Betriebswirt des Handwerks an der Handwerkskammer für München und Oberbayern. An der städtischen Meisterschule für das Konditorenhandwerk München legte er 2017 ebenfalls die Prüfung zum Konditormeister ab. Joseph Wagner nahm als Stipendiat des Deutschen Bundestages am Parlemantarischen Patenschaft-Programm in den USA teil. Neben der Mitarbeit im Familienbetrieb zählen auch Stationen in der Dinzler Kaffeerösterei, bei der Alois Dallmayr KG und bei Eataly zu seinen beruflichen Stationen.



Friedemann Wecker



Friedemann Wecker studierte Ökologische Landwirtschaft (B.Sc.) sowie Business and Prozess Management (M. Sc.) an der ESB Reutlingen. Mit dieser Kombination durchlief er über 12 Jahre verschiedenste Rollen im Demeter-Verband, verantwortete die Geschäftsführung des norddeutschen Demeter-Landesverbandes, bevor er Demeter zuletzt als Aufsichtsrat begleitete. Seit 2021 ist er mit Jan-Peter Bauck in der Unternehmensnachfolge der Bauck GmbH, zunächst als Produktionsleiter und seit August 2023 als Geschäftsführer. Beruflich und privat begleitete Wecker viele Marken und Initiativen der Bio-Branche, war Gründungsmitglied der Kulturland Genossenschaft und verantwortet ehrenamtlich einen 24/7 Bio-Smart-Store.

„Als Menschheit wissen wir, was notwendig ist, um den Klimawandel zu stoppen und unsere Erde für die kommenden Generationen zu schützen. Wichtig ist also, unser Wissen und unsere Handlungen in Einklang zu bringen.“

Friedemann Wecker

Gottfried Willmann

Gottfried Willmann ist seit über 42 Jahren im Handel tätig. Angefangen mit einer kaufmännischen Ausbildung, anschließender Tätigkeit im Einzelhandel, gefolgt von 28 Jahren im Großhandel. Dort durchlief er verschiedene Stationen, u.a. Verkauf Innendienst, Einkauf Obst und Gemüse, Aufbau Kühlwarensortimente Molkereiprodukte/Käse, Fleisch/Wurstwaren, Fisch bis hin zu vegetarisch/veganen Produkten. Er leitete die Geschäftsbereiche Einkauf, Logistik und Vertrieb und übernahm schließlich die Geschäftsführung des gesamten Unternehmens. Nach Übernahme eines weiteren Großhandels engagierte er sich auch unternehmerisch im Einzelhandel. Für seinen Hauptkunden Alnatura baute er zuletzt eine neues Großhandels- und Logistikunternehmen im Rhein Main Gebiet auf. Seit Mai 2024 ist er Abteilungsleiter Markt im Demeter e.V.





REFERIERENDE

Johanna Zierl



Johanna Zierl ist gelernte und studierte Landwirtin, jeweils mit ökologischem Schwerpunkt. Sie bringt umfangreiche Erfahrung entlang der gesamten ökologischen Wertschöpfungskette mit – von Produktion und Verarbeitung bis hin zu Direktvermarktung, Marketing und Gastronomie. Seit August ist sie für das Wertschöpfungskettenprojekt „Mehr Bio auf der Wiesn“ zuständig, in welchem sie den Anteil an Bio-Lebensmitteln auf dem Oktoberfest steigern will. Ehrenamtlich ist sie im Vorstand des Junges Bioland e.V. aktiv und Mitbegründerin des Bündnisses Jugend ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft (JöLL).

„Die Bedeutung der Ökologischen Land- und Ernährungswirtschaft steigt. Die Herausforderung, qualitativ hochwertige Lebensmittelerzeugung und Umwelt- und Naturschutz zusammenzubringen, schaffen wir am besten mit diesem Instrument.“

Christoph Zimmer

Christoph Zimmer

Der Landwirt und Kaufmann war von 2016 bis 2021 Leiter der Abteilung Forschung, Entwicklung und Bildung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Er entwickelte und etablierte das Konzept der Öko-Marketingtage. 2007 bis 2021 war er Geschäftsführer von Ecoland e.V. Seit August 2021 ist Christoph Zimmer Geschäftsführer von Bioland Baden-Württemberg und Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau (AÖL-BW). Berufsbegleitend absolvierte er einen Masterstudiengang in International Business. Seit Gründung 2010 ist er Vorstand des Verbands Lebensmittel ohne Gentechnik. Von 2012 bis 2021 wirkte er im erweiterten Vorstand des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) mit.



Biohotel – Tagungs- und Eventhotel im Schloss Kirchberg

Ob Hochzeiten, Tagungen, Galadinner oder einfach mal hinfahren und gemütlich im Schlosscafé plaudern und die wunderschöne Umgebung genießen: Die historische Schlossanlage lädt Besucher von Nah und Fern ein zum Verweilen und Flanieren.

Ayurveda-Zentrum – Massagen, Kuren & Yoga

Ob Ayurveda-Massagen, Yoga Seminare oder Pancha-Karma-Kuren: Das Wohlfühl-Zentrum im Biohotel Schloss Kirchberg lädt Gäste ein zum Erleben original indischer Heilkunst und zur Erholung vom Alltagsstress.

Kontakt

Telefon (07954) 9 86 90-01
 Mobil 0162 6 35 87 89
 ayurveda-center@biohotel-schloss-kirchberg.de
 www.ayurveda-kurzentrumschloss-kirchberg.de

Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft

Kongresse und Tagungen zu den wichtigen Themen unserer Zeit: Klimawandel, Ökologisierung der Wirtschaft, Studium zur Fachkraft Bio und vielfältige Tagungen, Workshops und Seminare im ökologischen Umfeld.



Rezeption Biohotel Schloss Kirchberg

Wohnen im Schloss – mit und ohne Betreuung

Für Gäste und Bewohner in der reiferen Lebensphase bietet das Schloss Kirchberg über die gesamte Anlage barrierefreies Wohnen und Erleben bei Langzeitmiete vom 1-Zimmer-Appartement bis zur Luxuswohnung.

Tagungen & Seminare sowie Hochzeiten, Galadinner:

Telefon: (07954) 9 21 54-71
 tagungen@schloss-kirchberg-jagst.de

Biohotel & Zimmerbuchung

Telefon: (07954) 9 21 54-71
 rezeption@biohotel-schloss-kirchberg.de
 www.biohotel-schloss-kirchberg.de



Fachforum 1: Ist Bio besser inhabergeführt?

Selbständig geführte Leuchtturmbetriebe im Einzelhandel zeigen ihre Konzepte in der Bio-Vermarktung und was sie an der Selbständigkeit begeistert. Egal ob bei EDEKA, REWE oder im BioMarkt – zahlreiche Kaufleute machen sich für die Bio-Vermarktung stark und profilieren sich dadurch. Gerade in den heutigen herausfordernden Zeiten orientieren sie sich an den Bedürfnissen ihrer Kundschaft und punkten mit individuellen Konzepten. Die einen mit besonderen Sortimenten, mit Regionalität und eigenen Produkten, die anderen mit einer gekonnten Inszenierung und Platzierung ihrer Bio-Sortimente. Die Referenten dieses Fachforums inspirieren, machen Mut und zeigen dem Nachwuchs, dass es sich lohnt, in die Selbständigkeit zu gehen und sich für Bio-Produkte zu engagieren.

Moderation:

Gottfried Willmann, Demeter

Fachforum 2: Bio Reloaded: Neue Markt Dynamiken entdecken – Zukunftstrends und Wachstumschancen für Landwirtschaft, Sortiment und Marketing

Das duale Bild einer Welt, die nur Bio oder Nicht-Bio kennt, ist aufgehoben. Entlang der gesamten Wertschöpfungskette zeichnen sich Dynamiken und Trends ab, die den Ökolandbau und den BioMarkt kontinuierlich herausfordern. Gleichzeitig ist das Ziel groß: Der Ökolandbau muss Reallabor zur Weiterentwicklung unseres zukünftigen Ernährungssystems werden. Kann er das und wenn ja, wie? Statt auf das zu schauen, was nicht gut läuft, richten wir den Blick auf Marktchancen, die an den Bio-Sektor als Raum der Hoffnung erinnern. Dazu beschäftigen wir uns mit Entwicklungen am Spielrand sowie auf dem Spielfeld – Green Ammonia, alternative Proteine, regenerative landwirtschaftliche Methoden und Wirtschaftsmodelle, ein wachsender One Health Ansatz, Nachhaltigkeits Claims und Clean Labels, steigender Konkurrenz- und Preisdruck und viele mehr. Wir haben Thesen gesammelt und schauen auf Lösungsansätze entlang der Wertschöpfungskette von Landwirtschaft und Erzeugung, Vermarktung und Konsum zu Handel und Sortiment. Der Mehrwert für alle, die teilnehmen? Nicht nur zu verstehen, wo wir stehen, sondern Erfahrungen teilen, voneinander lernen, um gemeinsam zu gestalten. Und: eine systemische Trend- und Chancen-Map zu bauen, die es endlich schafft, den eigenen Kontext abzubilden.

Moderation:

Josefine Herz, Akademie Schloss Kirchberg

Mit:

*Nora Taleb, Good Food Collective
Julian Stock, Good Food Collective
Prof. Dr. Peter Breunig, HSWT
Felix Hübner, Campo Verde
Philipp Kaufmann, Original Beans*

Fachforum 3: Bio und Green Claims – ‚Match‘ or ‚No Match‘?

Greenwashing verhindern und Umweltaussagen transparent regeln – das ist das Ziel der aktuellen Richtlinien vorschläge der EU-Kommission zu den „Green Claims“. Wie wirkt sich das EU-Gesetzgebungsverfahren auf die Kommunikation über Bio-Lebensmittel aus und welche Optionen gibt es für Unternehmen, diese Kommunikation strategisch zu planen? In diesem Workshop wollen wir uns dem Thema der Green Claims nähern und neben dem Stand der Gesetzgebungsverfahren eruieren, welche Umweltaussagen künftig noch in der Unternehmenskommunikation für Bio-Lebensmittel eine Rolle spielen können. Die Assoziation ökologischer Lebensmittelherstellerinnen und -hersteller setzt sich seit Beginn der Gesetzesinitiativen dafür ein, Bio als hervorragende Umweltleistung anzuerkennen und damit eine entsprechende Kommunikation auf Verpackung, Webseite und Marketingmaterialien zu sichern.

Moderation:

Anne Baumann, AöL

Mit Impulsen von:

Simone Gärtner, AöL

Fachforum 4: Lebensmittelhandwerk ist Qualität, Kunst und Kultur, am Beispiel des Bäcker- und Metzgerhandwerks

Die Biobranche ist nach wie vor durch einen hohen Anteil mittelständischer Handwerksunternehmen geprägt. Ihr Ziel ist es, ökologische Rohstoffe schonend zu gesunden Lebensmitteln zu verarbeiten. Aspekte wie die biologische Erzeugung, faire Partnerschaften, regionale Wertschöpfungsketten, Nachhaltigkeit, aber auch die Unternehmerpersönlichkeit selbst sind seit jeher wesentliche Alleinstellungsmerkmale, die dem Handwerker eine hohe Kundenbindung gewährleisten. Welche Alleinstellungsmerkmale sind in dieser Auseinandersetzung künftig hilfreich? Welchen Stellenwert hat hier „Bio“ und wie verändert sich die Gewichtung der unterschiedlichen Qualitätsaussagen? – Im Austausch mit Praktikern und deren Erfahrungsberichten wollen wir herausarbeiten, welche Lösungsansätze hilfreich sind, um sich als Lebensmittelhandwerk von den Mitbewerbern strategisch zu differenzieren.

Moderation:

*Sepp Brunnbauer,
Geschäftsführer Naturland Österreich*

Mit Impulsen von:

*Thorsten Block, Vorstand Biokreis
Meinhard Rediske, Theologe und Bäckermeister,
Desirée Griebhaber-Vetter, Biometzgerei Grieshaber
Joseph Wagner, Bio-Bäckerei Wagner
Dr. Reinhard von Stoutz, Deutscher Fleischer-Verband*

Fachforum 5: Außerhausverpflegung: „Mehr Bio auf der Wiesn“ - Theorie und Praxis

Wie kriegt man mehr Bio unters Volk? Mit dieser Frage haben sich die bayerischen Öko-Landbauverbände und die Wiesn-Wirte im Vorfeld des diesjährigen Münchner Oktoberfests beschäftigt. Im Rahmen eines Kooperationsprojekts haben sie gezielt nachhaltige Liefer- und Wertschöpfungsketten aufgebaut. In diesem Fachforum wird das Projekt „Mehr Bio auf der Wiesn“ mit Erfahrungsberichten aus der Praxis und Ausblicken für die Zukunft vorgestellt.

Das Projekt wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL).

Moderation
Karin Romeder, Naturland Zeichen GmbH
Thomas Lang, Bioland Landesverband Bayern e.V.

Mit Impulsen von
Johanna Zierl, Projektleiterin Wiesn 2024
Hermann Oswald, EPOS Biopartner Süd

Fachforum 6: Bio Frauen-Netzwerk Treffen

POWER-GRENGÄNGERINNEN: Selbstwirksam und erfolgreich zwischen persönlichen und beruflichen Herausforderungen.

Drei Generationen von Biofrauen teilen in Kurzimpulsen ihre Erfahrungen und Lösungswege im Umgang mit Grenzen und dem Setzen von Grenzen: Grenzgängerinnen zwischen Beruf & Ehrenamt, Familie & Erwerbstätigkeit, Leidenschaft & Machbarkeit, Erfolg & Demut, Achtsamkeit & Dauerbeschleunigung. Im Workshop lassen wir uns inspirieren, gehen in den Austausch und extrahieren gemeinsam die besten Strategien für den Umgang mit Grenzen. Lernen von Generationen.

Inspiration, Austausch, Vernetzung.

Wir laden alle Frauen ein, die von wechselseitigem Empowern profitieren möchten – ausdrücklich auch diejenigen, die das BioFrauen-Netzwerk noch nicht kennen.

Moderation
Giulia Vogel, BioFrauen-Netzwerk

Mit Impulsen von
Meike Appel-Fuhrmann, Biohotel & Restaurant
Schwarzer Bock
Magdalena Senfleben, Bio Breadness
Lea Leimann, Slowfood Youth
Martina Merz, mērz punkt & Essbare Natur
Inga Günther, Ökologische Tierzucht

Fachforum 7: Nachhaltigkeit kommunizieren

Dieser Workshop bietet eine Einführung in strategische Nachhaltigkeitskommunikation und praxisnahe Einblicke in die Erfolgsfaktoren einer wirkungsvollen Strategie. Er startet mit einer Methodeneinführung und einem Impulsvortrag zur Relevanz von Nachhaltigkeit in der Markenkommunikation. Erfolgsfaktoren und Mechaniken der Kommunikation werden diskutiert, ergänzt durch einen Überblick zur Berichterstattung und der Rolle von KI. Die Teilnehmenden entwickeln eigene Themenansätze anhand von Authentizität, Glaubwürdigkeit und Differenzierung, um erste Impulse für ihre Nachhaltigkeitskommunikation zu erarbeiten.

Moderation
Bernd Eberle, Werbeagentur Eberle

EXKURSIONEN

Exkursionen

Donnerstag, 21.11.2024

Exkursion 1:

Bäuerliches Handwerk und Vermarktung in der Region
Vorstellung Regionalmarkt Hohenlohe
Führung in der Ecoland Bio-Gewürzmanufaktur
(Entstehung, Produktion, Marketing)

Exkursion 2:

Marketing der Zukunft – Klimaschutz und Finanzierung
im Bereich Agrarprodukte
Schwerpunkte:
CO2- / Klimazertifizierung von Agrarprodukten
und Landwirtschaftlichen Betrieben
Vorstellung Bio-Kontroll-Institut Schloss Kirchberg

Exkursion 3:

Tierschutz und Tierwohl enden nicht an der Stalltür
Exkursion zum Tierwohlschlachthof Schwäbisch Hall

Adressen:

Ecoland Herbs & Spices:
Regionalmarkt Hohenlohe:

Haller Straße 12, 74549 Wolpertshausen
Birkichstraße 10, 74549 Wolpertshausen



Ayurveda-Kurzentrum im Schloss Kirchberg

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.

BIOHOTEL

Unsere Hotelzimmer sind mit echt indischen Möbeln authentisch eingerichtet. Die Zimmer bieten Ihnen die Ruhe, die Sie für eine Behandlung im Schloss Kirchberg/Jagst benötigen. Abgestimmt auf Ihren Kurerfolg bekommen Sie von unserem Küchenteam kulinarischen Highlights in Bioqualität serviert.

WINTER-MINI-KUR

Unser preisreduziertes Winterangebot (gültig bis 01.03.2025)
3-tägige Ayurveda-Kur mit zwei Übernachtungen im Schloss:

- Ayurvedische Vollverpflegung jeweils 2 Mal: Frühstück, Mittagessen und Abendessen inkl. Ayurvedischen Getränken und Wasser
- Tägliche Ärztliche Konsultation
- 1 x Öl-Stirnguss-Therapie (à 30 Min.)
- 3 x Abhyanga-Therapie: Ganzheitliche Ayurvedische Massage (à 60 Min.)
- 1 x Fußreflexzonenmassage mit Kansu Bowl (à 30 Min.)
- 1 x Kräutergesichtsmassage (à 30 Min.)
- 3 x Yoga & Meditation (à 60 Min.) mit Fokus auf Entspannung und Atemtechniken
- Sauna, Entspannungsraum & Terrassen (täglich nutzbar)
- Es werden Bademantel, Handtücher and Teekannen zur Verfügung gestellt

pro Person ~~1085€~~ 920 €



Seminare und Weiterbildungen im Bio-Bereich

Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Einzelhandel

In der Fortbildung (3 Module, 8 Tage) werden Fachkräfte im Lebensmitteleinzelhandel darin ausgebildet, Kundenfragen zum Bio-Sortiment souverän zu beantworten. Sie werden darin geschult, die Grundlagen des ökologischen Landbaus und die Unterschiede zwischen Bio und sonstigen Labels erklären und benennen zu können. Auch die Hintergründe anderer gängiger Labels wie „Ohne Gentechnik“ oder „KAT“ werden im Kurs thematisiert. Dank theoretischer und praktischer Unterrichtseinheiten sind die TeilnehmerInnen danach in der Lage, auch kritischen Nachfragen von KundInnen in Bezug auf Qualität, Kontrollen, Bio-Zertifizierung und die Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft sicher und authentisch zu begegnen.

Demeter Handelsschulung

Sie handeln Demeter-Produkte und möchten die Schulungsverpflichtung Ihres Unternehmens gemäß dem Vertriebsgrundsatz § 4.4 erfüllen? Damit das gelingt, bieten wir eine eintägige Demeter-Handelsschulung an. Was hinter den Demeter-Produkten und der Demeter-Philosophie steht, erfahren Sie am besten direkt vor Ort. Der Schulungstag wird mit einer Hofbesichtigung abgerundet. Die Akademie Schloss Kirchberg ist einer von derzeit vier anerkannten Schulungspartnern der Demeter-Akademie.

Weitere Informationen und Kontakt:

Olaf Datz, fachkraft-bio@hdb-stiftung.com



(c) Fotostudio Viscom



Alle **K-BIO Fleischartikel** vom Schwein und Rind ab jetzt **aus artgerechterer Bioland-Haltung!**

Das bedeutet unter anderem:

- ✓ Jährlich zusätzliche Tierwohlkontrollen
- ✓ Mehr Weidefläche und Platz pro Tier
- ✓ Gutes Bio-Futter aus der Region



Weitere Informationen unter kaufland.de/bioland

Hier bin ich richtig



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eineN

Event-ManagerIn

80 - 100 % | Einsatzort: Schloss Kirchberg, Kirchberg/Jagst | Beginn: baldmöglichst

Ihre Aufgaben

- Mitwirkung bei der Veranstaltungskonzeption und -planung
- Veranstaltungsmarketing und -kommunikation
- Mitorganisation von Seminaren, Workshops und Tagungen
- Koordination externer Dienstleister und Projektpartner
- Teilnehmende Management und Betreuung von Referierenden
- Koordination und Organisation allgemeiner Aufgaben in der Geschäftsstelle
- Betreuung der digitalen Präsenz (Homepage, LinkedIn)

Anforderungen

- Studium mit Schwerpunkt Event/Marketing oder eine abgeschlossene Ausbildung im kaufmännischen Bereich
- Erfahrung im Projektmanagement
- Organisationstalent mit strukturierter und eigenständiger Arbeitsweise
- Verantwortungsbewusstsein, Ausdauer und Sorgfalt
- Guter Umgang mit MS Office-Programmen bzw. Microsoft 365
- TeamplayerIn mit Tatkraft und Flexibilität

Die ausführliche Stellenanzeige finden Sie unter akademie-schloss-kirchberg.de



Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ihre Bewerbung senden Sie bitte an dorothee.gloeckle@hdb-stiftung.com. Bei Rückfragen können Sie das Team der Akademie unter Telefon (07954) 9 21 18-80 erreichen.

Öko-Marketingtage - das Team



**Prof. Dr.
Franz-Theo
Gottwald**

Leiter der Akademie
+49 (0) 7954 9 21 18 80
akademie@
hdb-stiftung.com



Klemens Fischer

Beiratsvorsitzender |
Kuration Programm
+49 (0) 7954 9 21 18 80
akademie@
hdb-stiftung.com



Dorothee Glöckle

Geschäftsstellenleiterin
| Programmgestaltung,
Organisation
+49 (0) 173 5 14 13 82
dorothee.gloeckle@
hdb-stiftung.com



Josefine Herz

Bildungsreferentin |
Programmgestaltung,
Organisation
+49 (0) 173 5 78 40 84
josefine.herz@
hdb-stiftung.com



Luisa Ramming

Werkstudentin |
Organisation und
Rahmenprogramm
+49 (0) 172 4 16 29 57
luisa.ramming@
hdb-stiftung.com



Ina Hiester

Freie Mitarbeiterin |
Kommunikation
+49 (0) 7954 9 21 18 80
presse@hdb-stiftung.
com



Ulrike Gabert

Leitung Stiftungs-
verwaltung |
Tagungsrezeption
+49 (0) 7954 9 21 54-70
ulrike.gabert@
hdb-stiftung.com



Dr. Nitika Negi

Assistenz |
Tagungsrezeption
+49 (0) 7954 9 21 18 80
nitika.negi@
hdb-stiftung.com



Ursula Dollinger

Genussbotschafterin



Viola Feinle

Genussbotschafterin

Beirat der Akademie Schloss Kirchberg

Rudolf Bühler

Sebastian Bühler, Dr. rer. nat.
Rupert Ebner, Dr.
Klemens Fischer
Franz-Theo Gottwald, Prof. Dr.

Nicole Graf, Prof. Dr.
Friedlinde Gurr-Hirsch
Martin Hahn

Marion Hoffmann
Jürgen Mäder
Patrick Müller-Sarmiento
Andreas Swoboda

Jan Niessen, Prof. Dr.
Wilhelm Pflanz, Prof. Dr.

Dr. Robert Poschacher
Christoph Zimmer

Stifter und Vorsitzender Stiftung Haus der Bauern
Gründer der Akademie Schloss Kichberg
Ecoland Herbs & Spices GmbH
Leitung Convivium München, Slow Food Deutschland e.V.
Beiratsvorsitzender, Bio-Entwicklungsberatung,
Aufsichtsratsvorsitzender des World Future Councils,
Leiter der Akademie Schloss Kirchberg, Autor
Rektorin Duale Hochschule Baden-Württemberg
Vorsitzende Pro Region Heilbronn-Franken e.V.
Mitglied des Landtags Baden-Württemberg (Bündnis 90/Die Grünen),
Vorsitzender des Agrarausschusses Landtag BW
Kaufmännische Leitung der Bauck GmbH
Vorstandsmitglied Edeka Südwest
Senior Partner Roland Berger
Geschäftsführer von Bio Breadness, Vorstandsmitglied
Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. (AöL)
Management in der Bio-Branche, Technische Hochschule Nürnberg
Dekan Fakultät Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung,
Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
Geschäftsführer Naturkind Lebensmittelvertriebs GmbH
Geschäftsführer Bioland Baden-Württemberg, Geschäftsführer
Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau Baden-Württemberg e.V.

Biohotel & Gastronomie Schloss Kirchberg – das Team

Alexander Saam

Leitung Biohotel Schloss Kirchberg
+49 (0) 7954 9 21 54-71
alexander.saam@besh.de

Abdenmour Akrikez

Biohotel Schloss Kirchberg
+49 (0) 172 102 63 41
abdenmour.akrikez@besh.de

Ismail El-Atrache

Biohotel Schloss Kirchberg
+49 (0) 7954 9 21 54-71
ismail.el-atrache@besh.de

Dorothea Bohn

Front-Office, Leitung Schlosscafé
+49 (0) 173 1 23 45 67
dorothea.bohn@hdb-stiftung.com

Khaled Gad

Leitung Service

Mihai Licurici

Technik-Verantwortlicher
+49 (0) 174 199 17 90

Verpflegung

Kaffeepausen

Treppenhaus vor dem Rittersaal
Foyer vor Rokokosaal (3. OG)
Schlosscafé (Erdgeschoss)

Mittagessen und Dinner

im Marstall-Speisesaal
Dienstag, 19.11.2024
19.00 Uhr Abendessen

Mittwoch, 20.11.2024
12.30 Uhr Mittagessen
19.00 Uhr Konferenzdinner

Donnerstag, 21.11.2024
13.15 Uhr Mittagessen

Vorträge/Fachforen

In folgenden Räumen können Sie die Vorträge und Fachforen live verfolgen:

Rittersaal (2. Obergeschoss):
Vorträge und Diskussionen, Fachforum

Albert Schweitzer-Zimmer (2. Obergeschoss):
Fachforum

Turmzimmer (2. Obergeschoss):
Fachforum

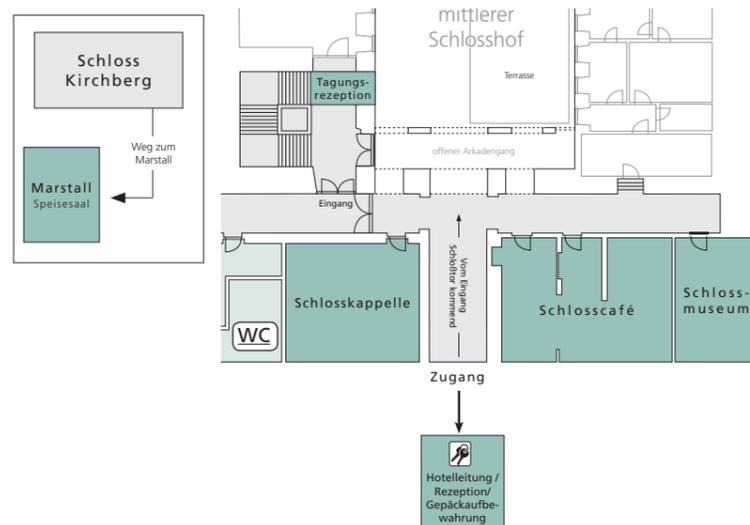
Rokokosaal (3. Obergeschoss):
Fachforum

Pfarrer-Mayer-Zimmer (1. Obergeschoss):
Fachforum

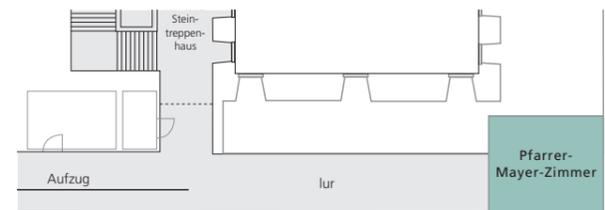
Schlosskapelle (Erdgeschoss)
Fachforum

Schlossmuseum (Erdgeschoss)
Bio-FuN-Event und Fachforum

Erdgeschoss



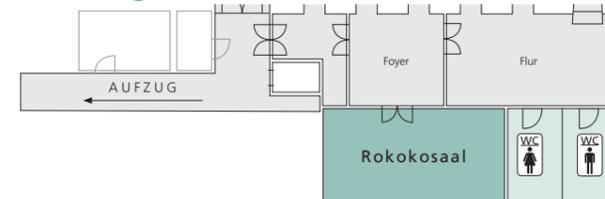
1. Obergeschoss



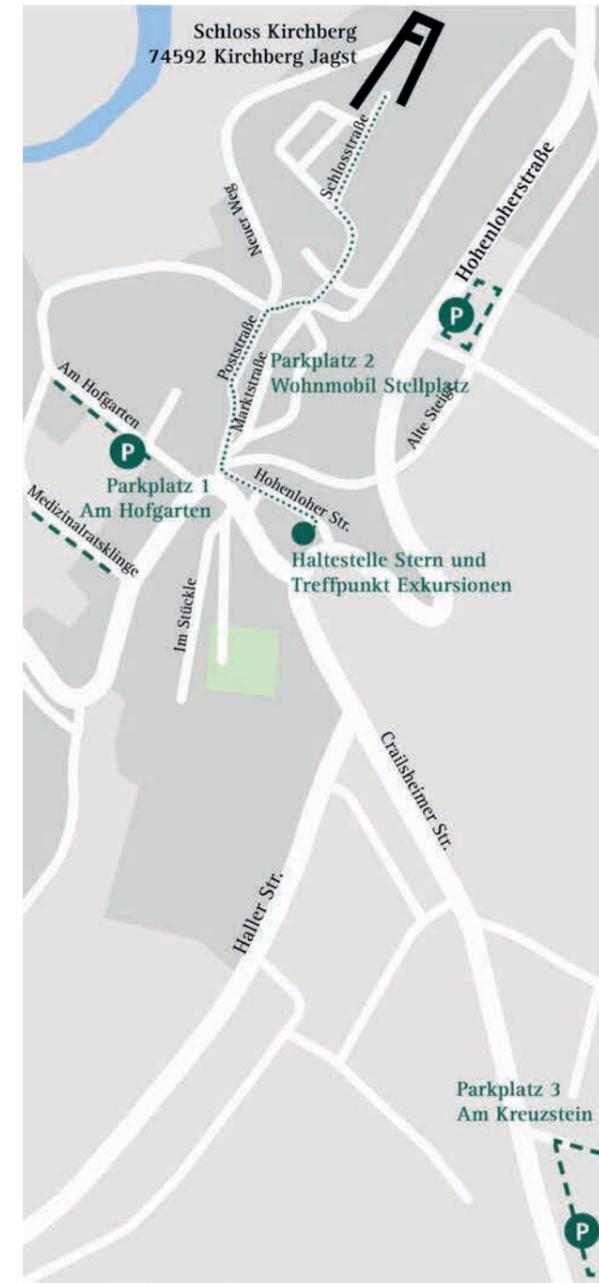
2. Obergeschoss



3. Obergeschoss



Infos zu Parkmöglichkeiten und Nahverkehr



Tagungsrezeption

Ulrike Gabert +49 (0) 7954 9 21 54-70

Tagungshotel

(07954) 9 21 54 71
rezeption@biohotel-schloss-kirchberg.de

Taxi Crailsheim

Hatlanek-Druckenmüller (07951) 2 80 28
Taxi Jenter (07951) 22 0 11
Taxi Kettemann e.K. (07951) 2 33 45
Taxiruf Hall (0791) 25 23

Bus Kirchberg - Crailsheim



Regiobus 72
<https://kreisverkehr-sha.de/auskunft/download/pdf/L0720.pdf>



Linie 66
<https://kreisverkehr-sha.de/auskunft/download/pdf/L0660.pdf>



Rufbus Linie 64
<https://kreisverkehr-sha.de/auskunft/download/pdf/R0640.pdf>

Parkplätze

Bitte parken Sie ausschließlich auf den Parkplätzen am Hofgarten (P1) und am Kreuzstein (P3). Die Parkplätze sind fußläufig zu erreichen, zusätzlich bieten wir morgens zu Beginn und Abends bei Ende einen Shuttle-Dienst zu den Parkplätzen.

Alternativ kann auch der Wohnmobil Stellplatz (P3) genutzt werden.

Partner der Öko-Marketingtage

Partner



Unterstützer



Medienpartner



Sponsoren der Öko-Marketingtage Vielen Dank an unsere Sponsoren!

Sponsoren





Save the date

VIII. Öko-Marketingtage

12. – 13. November 2025



AKADEMIE
SCHLOSS KIRCHBERG
ÖKOLOGISCHE LAND-
UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT



Akademie Schloss Kirchberg · Schlosstraße 16/3 · 74592 Kirchberg/Jagst
Telefon (07954) 9 21 18-80 · www.akademie-schloss-kirchberg.de