

Interessiert an Austausch und Informationen aus dem
Öko-Kompetenzzentrum? Hier anmelden:



<https://lsnq.de/OekoKPZNews>

Die Teilnahme an dieser Veranstaltung ist kostenlos.

Anmeldung bis zum 7. November 2023

im **Beteiligungportal**: <https://mitdenken.sachsen.de/1036842>



Ansprechpartnerinnen

Franzine Müller, Katharina Voigt
Kompetenzzentrum Ökologischer Landbau
Telefon: + 49 35242 631-8901
E-Mail: oekolandbau.lfulg@smekul.sachsen.de

Herausgeber und Veranstalter:
Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
Pillnitzer Platz 3, 01326 Dresden
Telefon: + 49 351 2612-0; Telefax: + 49 351 2612-1099
E-Mail: poststelle.lfulg@smekul.sachsen.de

Täglich für ein gutes Leben.

www.lfulg.sachsen.de

4. Bio-Treff Verarbeitung & Qualität

Regionale Haferprodukte für Sachsen

Am 9. November 2023 in Nossen



Das Sächsische Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie (LfULG) lädt ein zum

4. Bio-Treff Verarbeitung & Qualität Regionale Haferprodukte für Sachsen

Termin: 09.11.23
10:00 bis 15:00 Uhr

Ort: Landwirtschafts- und Umweltzentrum (LUZ)
Waldheimer Str. 219
01683 Nossen
Julius-Kühn-Haus (Haus 3), im Saal

Der vierte Bio-Treff des Öko-Kompetenzzentrums dreht sich rund um das Thema Hafer und die Frage, was sich damit in Sachsen anstellen lässt. Eingeladen sind all diejenigen, die Hafer anbauen oder diesen zu innovativen Produkten verarbeiten und vermarkten wollen.

Nach einem fachlichen Input wird es eine Verkostung verschiedener Haferdrinks geben. Außerdem dürfen die Teilnehmenden in den Geschmack vereinzelter neuartiger Haferprodukte kommen und gemeinsam darüber diskutieren.

Die zwei Hafer-Experten Achim Fießinger von Havelmi und Benedikt Maschke von NECTARBAR berichten über ihre Erfahrungen aus der Praxis. Neben der Unternehmensvorstellung werden beide über die Verarbeitung und Vermarktung ihrer Produkte sprechen und dabei auch von persönlichen Erfolgen und Herausforderungen erzählen. Benedikt Maschke wird außerdem zeigen, wie man mit Enzymen und Filterbeutel ganz einfach selbst Haferdrink herstellen kann.

Abschließend wird es einen Workshop geben, in dem gemeinsam drei wichtige Themenkomplexe erarbeitet und diskutiert werden. Ziel der Veranstaltung ist die Vernetzung aller relevanten Akteure, die Lust darauf haben, gemeinsam an innovativen regionalen Haferprodukten für Sachsen zu tüfteln.

Heinz Bernd Bettig
Präsident des Landesamtes
für Umwelt, Landwirtschaft
und Geologie

Klaus Wallrabe
Abteilungsleiter
Landwirtschaft

Programm

- 10:00 Uhr** **Begrüßung und Vorstellungsrunde**
Franzine Müller, Katharina Voigt
Kompetenzzentrum Ökologischer Landbau, LfULG
- 10:15 Uhr** **Zahlen, Daten und Fakten rund um Haferprodukte
Relevanz, Entwicklung & Innovationen**
Franzine Müller, Katharina Voigt
Kompetenzzentrum Ökologischer Landbau, LfULG
- 10:45 Uhr** **Verkostung von Haferprodukten**
Franzine Müller, Katharina Voigt
Kompetenzzentrum Ökologischer Landbau, LfULG
- 11:45 Uhr** **Aufbau einer regionalen Wertschöpfungskette Hafer
Verarbeitung, Technologie & Abfüllung
Erfolge & Herausforderungen**
Achim Fießinger
Havelmi und Mostmanufaktur Havelland
- 12:15 Uhr** **Pause**
- 13:00 Uhr** **Pflanzendrink-Herstellung mit Enzymen und Filterbeutel
Vermarktungspotenziale
Erfolge & Herausforderungen**
Benedikt Maschke
NECTARBAR
- 13:45 Uhr** **Fragen an Achim Fießinger und Benedikt Maschke**
- 14:00 Uhr** **Workshop mit Diskussion & Vernetzung**
Verarbeitung und Vermarktung
Aufbau einer regionalen Hafer-Wertschöpfungskette in Sachsen
- 15:00 Uhr** **Schlussworte**
Franzine Müller, Katharina Voigt
Kompetenzzentrum Ökologischer Landbau, LfULG