

Einladung zum Seminar

Basiswissen Ökolandbau mit Schwerpunkten zu Tierwohl im Ökolandbau Herstellung und Verarbeitung ökologischer Fleisch – und Wurstwaren, externalisierte Kosten

**Donnerstag, 17.01.2019, Biohof Bakenhus,
09-18 Uhr**

Seminarbeschreibung

Welche Bedeutung hat die Kreislaufwirtschaft im Ökolandbau? Was unterscheidet die EU-Verordnung von anderen Siegeln und wie sind die unterschiedlichen Kriterien der Anbauverbände? Wie funktioniert das Kontrollsystem? Wir laden Sie herzlich ein, diesen und weiteren Fragen im Seminar „Basiswissen Ökolandbau“ auf den Grund zu gehen.

Das aktuell brisante Thema zu „**Tierwohl im Ökolandbau**“ wird dabei den Schwerpunkt setzen. Außerdem werden Kenntnisse zur **Herstellung und Verarbeitung ökologischer Wurst- und Fleischwaren** vermittelt. Hier erlernen Sie wichtige Argumente, um die Unterschiede in der Preisgestaltung konventionell und ökologisch erzeugter tierischer Produkte in Ihrem Laden zu kommunizieren - die beste Voraussetzung für ein qualitätsorientiertes Kundengespräch!



Abbildung 1: Europäische Kommission

Eines der wichtigen Argumente für die Preisdiskussion liefert das Thema "**externalisierte Kosten**". Beim Biohof Bakenhus, der von dem regionalen Wasserversorger Oldenburgisch-Ostfriesischen Wasserverband (OOWV) betrieben wird, werden die Zusammenhänge zwischen **konventioneller Landwirtschaft und Grundwasserbelastung** anschaulich erläutert. Eine Betriebsbesichtigung auf dem Hof und ein Rundgang auf dem eigens eingerichteten Lehrpfad zum Thema „Ökolandwirtschaft und Grundwasserschutz“ verdeutlichen eindrücklich die genannten Zusammenhänge.



Abbildung 2: Europäische Kommission

Schon mal vorab: würden die entstehenden Folgekosten industrieller Landwirtschaft auf die Lebensmittelpreise umgelegt und nicht der Allgemeinheit insgesamt in Rechnung gestellt werden, wären konventionelle Lebensmittel nicht mehr zu Billigpreisen erhältlich. Mit den erlernten Argumenten können Sie Ihre Kunden verdeutlichen, dass Bio-Lebensmittel nicht zu teuer, sondern konventionelle Lebensmittel einfach zu billig sind!

Unsere Referenten:

Anja Koch, Staatl. gepr. Fleischtechnikerin, Fleischermeisterin,
Handelsfachwirtin

Heidi Boje – Mühlenbäumer, Öffentlichkeitsarbeit, Umweltbildung, Oldenburgisch-
Ostfriesischer Wasserverband

Stephanie Größel, Bildungswerk BNN



Gefördert durch:



Das Seminar wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).

Die Teilnahme ist kostenfrei.

Für die Bewirtung und sonstige nicht förderfähige Kosten wird eine Pauschale von 40,00 € (netto=brutto) erhoben. Bei einer Stornierung ab drei Tage vor Seminarbeginn müssen entstehende Kosten (z.B. für Verpflegung) an Sie weiterberechnen, insofern der Platz nicht anderweitig vergeben werden kann.