



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ

2. Bioökonomietag

NATÜRLICH GUT!

**DAS BESTE AUS AGRARROHSTOFFEN FÜR ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT –
DIE WERTSCHÖPFUNGSKETTEN IM FOKUS**

PROGRAMM – 4. OKTOBER 2017

Schloss Hohenheim, Universität Hohenheim | 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Abendempfang mit dem Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Peter Hauk MdL im
Schloss Hohenheim, Stuttgart

Moderation: Ministerialrätin Isabel Kling, Leiterin des Ministerbüros und der Pressestelle,
Ministerium Ländlicher Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

17:30 Uhr Registrierung

17:50 Uhr Begrüßung: Prof. Dr. agr. Iris Lewandowski, Prorektorin der Universität Hohenheim

18:00 Uhr Eröffnung: Minister Peter Hauk MdL, Ministerium für Ländlichen Raum und
Verbraucherschutz Baden-Württemberg

18:20 Uhr Grußwort: Helfried Meinel, Ministerialdirektor des Ministeriums für Umwelt, Klima und
Energiewirtschaft Baden-Württemberg

18:30 Uhr Keynote: Valentin Thurn: "10 Milliarden – Essen und Wirtschaften im 21. Jahrhundert auf
dem Weg ins postfossile Zeitalter" Valentin Thurn, Autor, Journalist, Dokumentarfilmer, Produzent

19:00 Uhr Expertenpanel: Ernährung sicherstellen und zukunftsfähig Wirtschaften – von der Vision
zur Mission zu den Zielen

Minister Peter Hauk MdL

Prof. Dr. Ralf Greiner, Max Rubner-Institut Karlsruhe (MRI Bund), Institut für Lebensmittel-
und Bioverfahrenstechnik

Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichs, Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittelwissenschaft und
Biotechnologie

Prof. Dr. Klaus Menrad, Geschäftsführender Direktor des Wissenschaftszentrums Straubing,
Fachgebiet für Marketing und Management Nachwachsender Rohstoffe

Nils Rettenmaier, ifeu - Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg

Bas Schneiders, Weleda AG, Head of Strategic Sourcing

Valentin Thurn; Autor, Journalist, Dokumentarfilmer, Produzent

19:45 Uhr Meet & Match

Veranstaltungspartner:



2. Bioökonomietag

NATÜRLICH GUT!

**DAS BESTE AUS AGRARROHSTOFFEN FÜR ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT –
DIE WERTSCHÖPFUNGSKETTEN IM FOKUS**

PROGRAMM – 5. OKTOBER 2017

Schloss Hohenheim, Universität Hohenheim | 08:30 Uhr bis 17:00 Uhr

8:30 Uhr Registrierung mit Kaffee und Imbiss

9:15 Uhr Begrüßung: Ministerialdirigent Joachim Hauck, Ministerium Ländlicher Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

9:25 Uhr Keynote: Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichs, Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie: „Nachhaltig, gesund, convenient? Zukünftige Herausforderungen und innovative Ansätze zur Lebensmittelbe- und -verarbeitung“

10:00 Uhr Kurzimpulse zu den Round Tables

- 1. Wertvolle Agrarrohstoffe**
Dr. Michael Hagemann, Universität Hohenheim,
„Präzisionszüchtung – wertgebende Inhaltsstoffe am Beispiel Hopfen“
- 2. Innovative Lebensmittelbe- und -verarbeitung**
Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichs Universität Hohenheim,
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
- 3. In-Wert-Setzung von Nebenströmen**
Anne Fischer, J. Rettenmaier & Söhne GmbH & Co. KG,
„Nachhaltigkeit und Ernährung: Lebensmittel der Zukunft“
- 4. Tradition und Innovation**
Adolf Katz, Bäckerei und Konditorei Katz, Vaihingen/Enz,
"Regionale Lebensmittelproduktion – Tradition vs. Innovation"
- 5. Verpackung und Logistik**
Helmut Nägele, TECNARO GmbH,
"Kundenspezifische, innovative biobasierte Verpackungssysteme"
- 6. Markenbildung und Verbrauchermotivation**
Bettina Wyciok, Weleda AG, Leiterin Nachhaltigkeitsmanagement,
"Eine starke Marke trägt in die Zukunft"

11:00 Uhr Round Tables, erste Runde

12:00 Uhr Mittagspause

13:00 Uhr Round Tables, zweite Runde

14:00 Uhr Kaffeepause

14:45 Uhr Vorstellung der Ergebnisse mit Diskussion

16:30 Uhr Schlusswort: Minister Peter Hauk MdL, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

16:45 Uhr Ende der Veranstaltung

Veranstaltungspartner: