

## 2. Bioökonomietag des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Datum:

04.10.2017 - 05.10.2017

Ort:

Schloss Hohenheim, Universität Hohenheim

Anmeldefrist:

27.09.2017

Adresse:

Universität Hohenheim  
Schloss Hohenheim 1  
70599 Stuttgart

Anfahrt:

[↗ Anfahrtsskizze](#)

Art:

Workshop

Zielgruppe:

Die Veranstaltung richtet sich an Entscheidungsträger aus Politik, Wirtschaft und Wissenschaft sowie die interessierte Öffentlichkeit.

Veranstalter:

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg,  
Forschungszentrum für Bioökonomie an der Universität Hohenheim, BIOPRO  
Baden-Württemberg GmbH

Kontakt:

Carmen Groß  
Veranstaltungsmanagement  
E-Mail: [gross\(at\)bio-pro.de](mailto:gross(at)bio-pro.de)

Sprache:

Deutsch

Downloads:

[↓ Programm 2. Bioökonomie Tag \(PDF, ca. 514,95 KB\)](#)

Auf dem Weg ins postfossile Zeitalter ist eine Umstellung der industriellen Rohstoffbasis über kurz oder lang unausweichlich. Klar ist: Biomasse bleibt angesichts einer wachsenden Weltbevölkerung ein wertvolles und knappes Gut.

Das Konzept der Bioökonomie beschreibt ein System, das sich an natürlichen Stoffkreisläufen orientiert und auf der Nutzung

biologischer Ressourcen basiert. Rund 80 Prozent der Agrarprodukte aus Baden-Württemberg werden von einer Vielzahl von Unternehmen zu hochwertigen Lebensmitteln und weiteren Produkten des täglichen Bedarfs, wie Naturkosmetika und Phytopharmaka, verarbeitet. Die Wertschöpfungsketten dieser Sektoren nehmen deshalb eine herausragende Stellung in der Bioökonomie ein. Innovative Technologien und ressourcenschonende Verfahren helfen dabei, gesunde und sichere Produkte zu erzeugen. Aber auch für die Lagerung, Konservierung, Verpackung und den Transport stellt die biobasierte Wirtschaft innovative Verfahren zur Verfügung.

Die gemeinsame Fachtagung des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, des Forschungszentrums für Bioökonomie an der Universität Hohenheim und der BIOPRO Baden-Württemberg GmbH steht deshalb unter dem Motto:

**NATÜRLICH GUT!** Das Beste aus Agrarrohstoffen gewinnen, zu hochwertigen Produkten verarbeiten und erfolgreich vermarkten.

Freuen Sie sich auf ausgezeichnete Produktinnovationen und Unternehmen, inspirierende Impulse und Gespräche sowie die Interaktion mit Politik, Wissenschaft und Wirtschaft.

[Programm](#)

[Anmeldung](#)

## NATÜRLICH GUT! Das Beste aus Agrarrohstoffen gewinnen, zu hochwertigen Produkten verarbeiten und erfolgreich vermarkten

Was erwartet Sie?

### **4. Oktober 2017 von 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 von 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. habil. 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

Innovative Forschungseinrichtungen und Unternehmen präsentieren ressourcenschonende Verfahren und intelligente, biobasierte Produkte. Nutzen Sie die Gelegenheit zum Networking mit renommierten Vertreterinnen und Vertretern aus Wissenschaft, Wirtschaft und Politik. Genießen Sie traditionelle Spezialitäten und Qualitätsprodukte aus regionaler Erzeugung: Natürlich VON DAHEIM.

Sie möchten das kulinarische Angebot des Abends ergänzen und haben eine lokale Köstlichkeit, die Sie bei dieser Gelegenheit vorstellen möchten? Dann teilen Sie uns Ihre Innovation / Ihr Produkt im untenstehenden Formular mit.

---

## 5. Oktober 2017 von 8.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Workshop mit sechs Round Tables zu Zukunftsthemen und Best Practice Beispielen.

Runde Tische sind perfekt, um intensiv auf Augenhöhe mit Experten und Gleichgesinnten spezifische Fragestellungen zu diskutieren. Diesmal geht es um Zukunftsthemen und Best Practice Beispiele der Agrarrohstoff-Wertschöpfungskette.

### 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 von Prof. Dr.-Ing. habil. 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. habil. 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

---

## Anmeldung

Die Anmeldung für dieser Veranstaltung ist geschlossen. Die Plätze sind belegt.



---

## Quelle

BIOPRO Baden-Württemberg GmbH



## 2. Bioökonomietag

**NATÜRLICH GUT!**



**UNIVERSITÄT  
HOHENHEIM**



**BIO PRO**  
Baden-Württemberg GmbH