

Rahmenprogramm

Freitag, 24. Februar 2017

Uhrzeit	Thema	Referenten
14.30 – 16.30 Uhr	Wie stelle ich meine Küche auf Bio um? Umsetzungshilfen, Zertifizierung, praktische Tipps	Diplom-Ökotrophologin Costanza Müller-Djalili , naehrmehr

Sonnabend, 25. Februar 2017

Uhrzeit	Thema	Referenten
12.30 Uhr	Hamburgs Landwirtschaft stärken - Hamburger Öko-Aktionsplan 2020	Michael Gertz , BWVI
13.30 Uhr	Leuchtturmprojekte Betriebsgastronomie:	
	<ul style="list-style-type: none"> Klinik Gastronomie Hamburg Eppendorf 	Gilbert Köcher , Küchenleiter UKE
	<ul style="list-style-type: none"> KITA Wackelzahn 	Oliver Rohloff , KITA-Leitung
15.00 Uhr	Finanzierung und Vermarktung im Verbund – vom Acker bis zum Teller. Was die Regionalwert-Idee Unternehmen bietet	Malte Bombien , Regionalwert AG Hamburg
16.00 Uhr	Welches Bio wollen wir?	Dipl.-Agraring. Ute Thode , BIÖRN Öko-Regionalinitiative Nord e.V.

Sonntag, 26. Februar 2017

Uhrzeit	Thema	Referenten
11.00 Uhr	Hamburgs Landwirtschaft stärken - Hamburger Öko-Aktionsplan 2020	Michael Gertz , BWVI
12.00 Uhr	Leuchtturmprojekte Bio-Produzenten:	
	<ul style="list-style-type: none"> De Ökomeilkburen 	Hans Möller
	<ul style="list-style-type: none"> Bio-Fleischerei Fricke 	Hans-Peter Geldner
	<ul style="list-style-type: none"> Hof Dannwisch 	Esther und David Scharmer
	<ul style="list-style-type: none"> „Du isst, was du säst“ - Bio fängt beim Saatgut an 	Diplom-Agraring. Christina Henatsch , Gemüsezüchterin
14.30 Uhr	100% bio-regional für Hamburg und Umland	Sarah Joseph , HCU Prof. Dr. Irene Peters , HCU
15.30 Uhr	Kleine Höfe stärken. Die Bio-Stadt selber machen. Was Bürgerinnen und Bürger tun können	Ulf Schönheim , Regionalwert AG Hamburg