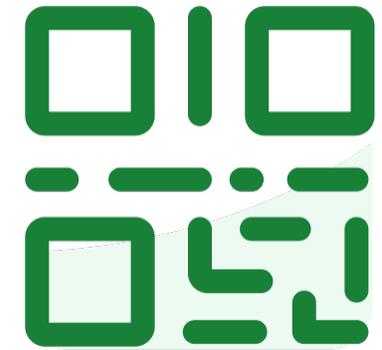


Komplexes System: Resiliente Wertschöpfungskette



HIER SLIDO QR EINFÜGEN



© Hendrik Haase, wurstsack.com



Beitreten über
slido.com
#2024FF04



Beispiel Slido
Jan 15 - 18, 2024
#3141150

- Live interaction
- Switch event
- Dark mode

About Slido

Open Text 1 Beispiel 0

Hier Können Antworten für die Umfragen Open Text und Wortwolke eingegeben werden sobald diese stattfinden.

Send

Voting as Anonymous

HIER SLIDO MULTIPLE CHOICE

FRAGETEXT:

Mit welchem Hintergrund nehmen Sie am Fachforum 4 teil? Mehrfachauswahl möglich.

Auswahloptionen:

Landwirtschaft

Handwerk

Industrie

Ausbildung/Studium

Verwaltung

Politik

Verband

Dienstleistung/Beratung

Wissenschaft

Andere

Programm

14:30 - Begrüßung, technische Hinweise

14:35 - Werkstattgespräch I - Herausforderungen für den Aufbau nachhaltiger, resilienter Wertschöpfungsketten

14:42 - Teilnehmende (Slido)

14:46 - Vorstellung der Projekte/Unternehmen im Kontext der 13 Prinzipien der Agrarökologie

- Die Freien Bäcker e.V. und Atelier Ernährungswende gUG
- Lerchenhof und Lerchenbergmühle
- Junges Netzwerk – Die Freien Bäcker
- Harzbrot eG / Ökomodellregion Goslar
- Uni Kassel - Projekte BAKWERT und VORWERTS

15:20 - Teilnehmende (Slido)

15:25 - Vorstellung Initiative Agrarökologisches Technikum

15:35 - Werkstattgespräch II - Zukunftszene mit Einbringungsoption

15:58 - Abschluss des Fachforums

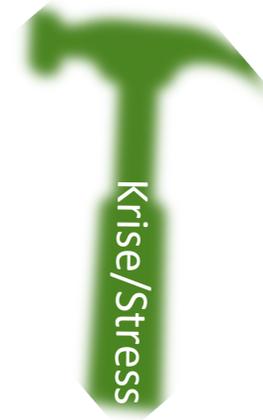
Resilienz

„Fähigkeit eines Systems, auf Störungen in seiner Umwelt zu reagieren und dabei seine Funktionsfähigkeit im erwünschten Umfang aufrecht zu erhalten“

Prof. Dr. Peter H. Feindt, Kritischer Agrarbericht 2023

Komplexes System: Resiliente Wertschöpfungskette

Kombination von Nachhaltigkeit und Resilienz



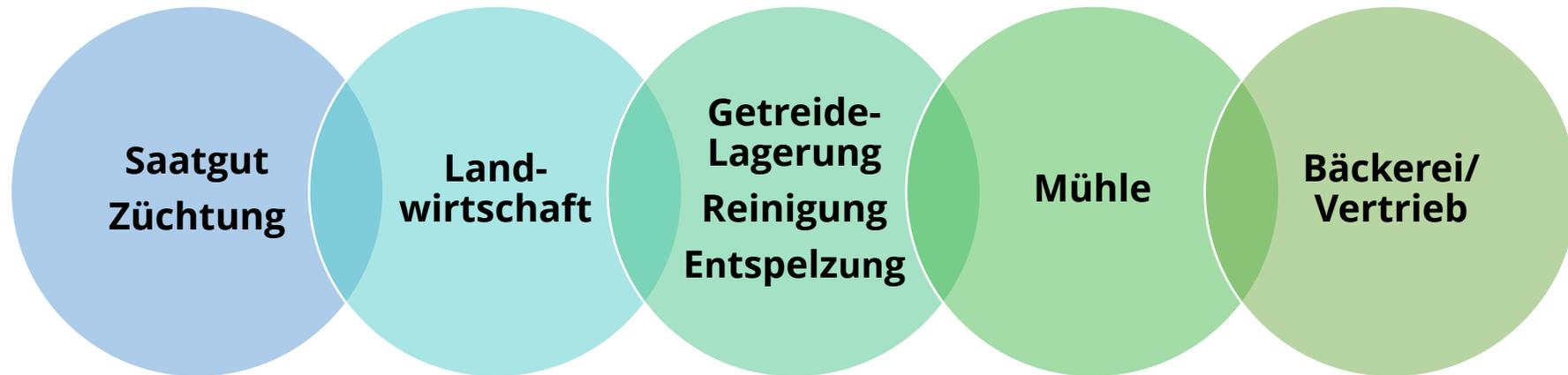
Widerstandsfähigkeit

Adaptabilität (Anpassungsfähigkeit)

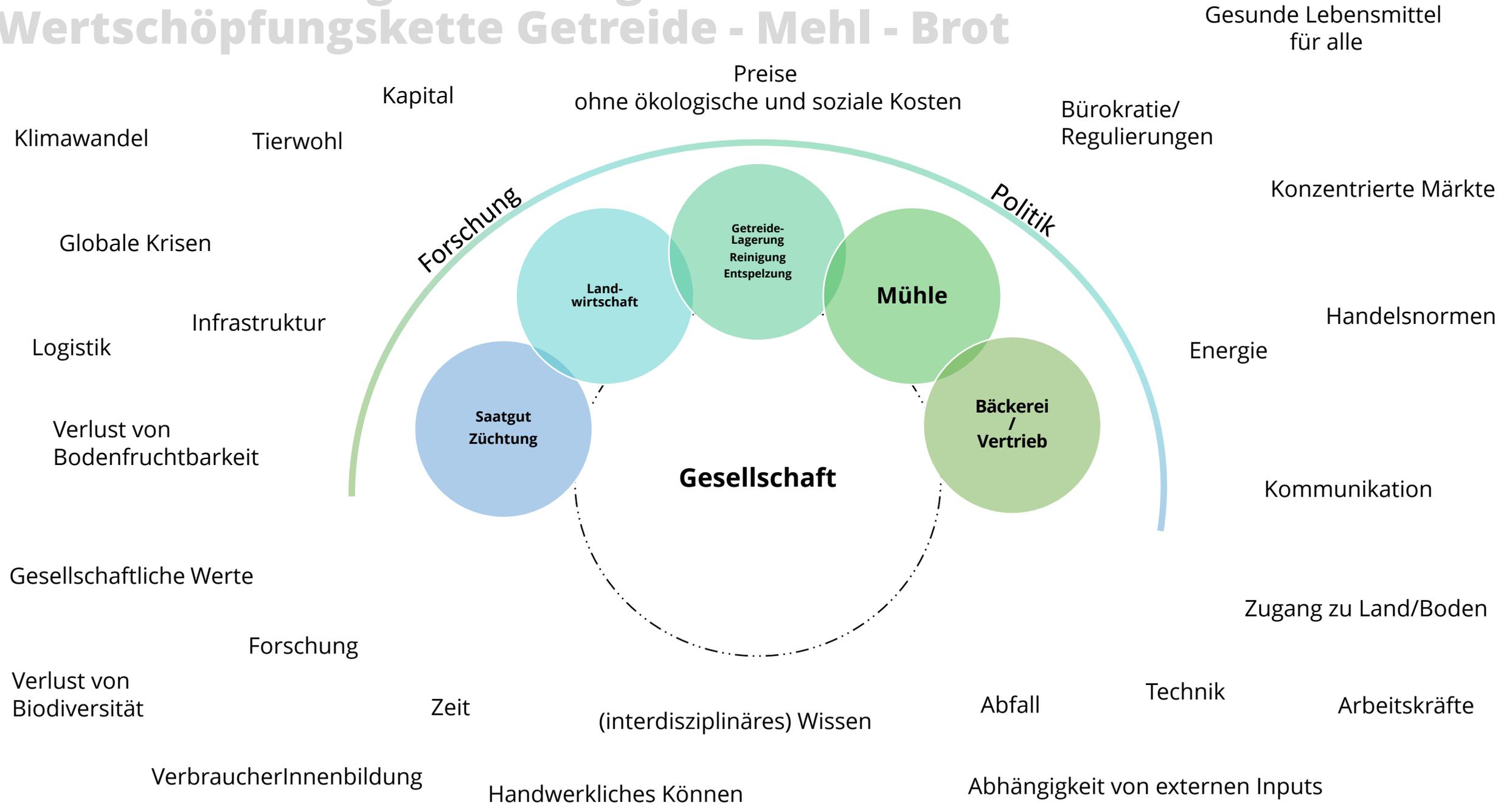
Transformabilität (Fähigkeit zur Umwandlung)

Antizipation (Ereignisse oder Situationen erwarten)

Herausforderungen entlang der Wertschöpfungskette Getreide - Mehl - Brot



Herausforderungen entlang der Wertschöpfungskette Getreide - Mehl - Brot



HIER SLIDO OPENTEXT

FRAGETEXT:

Wo sehen Sie weitere Herausforderungen im Aufbau resilienter Wertschöpfungsketten



Die Freien Bäcker
Zeit für Verantwortung e.V.



SAAT GUT BROT.

Vielfalt statt Einfalt!

Kleinere Saatgutunternehmen werden aus dem Markt gedrängt, die Sortenvielfalt schrumpft.

75 Prozent des kommerziellen, weltweiten Saatgutmarktes dominieren 10 internationale Unternehmen mit Hilfe von Patenten, Gentechnik und Hybridsaatgut

Lebkornroggen

Himmer (Weizen)

Rolpa (Roggen)



Foto: www.saatgut.de

Vom 02. bis 07. Juni 2014 wird der gesamte Betrag, den Sie für das **SAAT GUT BROT**, direkt in die Spendendosen zahlen, an den Saatgutfonds der Zukunftsstiftung Landwirtschaft spendet. So fördern Sie zusammen mit Ihrer Bäckerei die Sortenvielfalt auf dem Acker.

Saatgut ist ein Kulturgut und maßgebender Teil unserer Lebensgrundlage. Der Saatgutfonds unterstützt die Arbeit der Menschen, die widerstandsfähiges, fruchtbares und an die regionalen Bedingungen angepasstes Saatgut für unser Getreide und somit unser Brot züchten.

Eine Aktion von



Die Aktion wird unterstützt von



Erfahren Sie mehr unter www.die-baecker.org

**SAATGUT
SPENDEN
KONTO**

Empfängername: Saatgutfonds
Sächswort: Aktion Saat Gut Brot
IBAN: DE77 430609 00030005412
BIC: GENODEM33
www.saatgutfonds.de

BODEN BROT

Gesunder Boden - Gutes Brot!

Aktionszeitraum:

Gesunder Boden - Gutes Brot!

Der Erhalt der natürlichen Bodenfruchtbarkeit ist Grundvoraussetzung dafür, dass wir Bäckerinnen und Bäcker täglich für Sie gesundes Brot backen können.

Die oberste Schicht des Bodens wird von unzähligen, winzigen Lebewesen belebt. Sie stellt die Grundlage unserer Existenz dar. In nur einer Hand voll fruchtbarem Boden gibt es mehr Lebewesen als Menschen auf der Erde. Sie versorgen im Verborgenen die Pflanzen mit Nährstoffen und Wasser. Sie wandeln Pflanzenreste zu Humus um und sorgen dafür, dass CO₂ im Boden gespeichert wird. **Deshalb gilt es, die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten!**

Bäckereien, in denen Sie diese Tüte erhalten, unterstützen die Ausbildung von Jungen Menschen zu „Boden-Botschafter*innen“ mit der Spende von 1 Euro je verkauftem „Boden-Brot“. Innerhalb des Aktionszeitraums, siehe www.die-freien-baecker.de

Eine Aktion von:



Erfahren Sie mehr zu den Hintergründen und dem Ziel dieser Aktion unter www.die-freien-baecker.de



Auswertung von Backtests



Gemeinsame Exkursion mit Junge AbL zu den Paysans Boulangers





Mitgliederversammlung in Hessen



Gemeinsame Backtest zur Herstellung von Kleingebäck ohne technische Enzyme

Brot Zeit

Vom Säen bis
zum Backen –
Welche Zukunft
braucht das
Bäckerhandwerk?



Werkstatt –
Markt –
Debatte **17.**
Jan

2016

10 –
17 Uhr

Eintritt 3,- Euro.
Kinder, Jugendliche
& Nachbarn frei

Eisenbahnstraße 42/43 10097 Berlin www.markthalleneu.de www.de-baecker.org



Die Bäcker,
Mit.Örtenment u.K.
#brot.degeneration





Bildungsveranstaltung Lokale BrotZeit, Markthalle Neun in Berlin





Bildungsveranstaltung **Lokale BrotZeit** mit 4000 BesucherInnen in Steinau a.d.Str.

1. REGIONALE BROTTZEIT



Enkeltaugliche Konzepte vom Acker bis zum Brot

Dr. Schmidt (Biologe) | Wilhelm Amend (Bauer)
Jörg Schönherr (Müller) | Markus Nürnberger (Bauer)



Zukunfts Werkstatt Brot

www.die-bäcker.org





Bildungsveranstaltung des Atelier Ernährungswende mit Schulklasse auf Bio-Hof



BürgerInnen Bildungsveranstaltung Atelier Ernährungswende



LERCHENBERG
MÜHLE











Die Freien Bäcker
Junges Netzwerk





Agrarpolitik ändern:

**Bauernhöfe fördern
Tierhaltung umbauen
Klima schützen**

**AGRARWENDEN
UND TIERLEID
! BEENDEN!**

**SLOW FOOD
YOUTH
Deutschland**
Denken, schmecken,
Welt bewegen

**DIE FREIEN BÄCKER
JUNGES NETZWERK**

**BUND
jugend**

AbL
Arbeitsgemeinschaft
Ökologische Landwirtschaft e.V.

Power to the Bauer







ICH BIN HANDWERKS
BÄCKER
WHAT'S YOUR
SUPERPOWER?

WENN DER
HANDWERKSKUCHEN
SPRICHT,
MÜSSEN DIE AUFBRACKMUFFINS
ZUHÖREN!

KAUF DEIN BROT
BEI BÄCKERN
NICHT BEI ALDI!

Gutes Essen für **Alle** braucht
biologische Vielfalt, bäuerliche Landwirtschaft
& regionales Lebensmittelhandwerk



Die Bäcker.
Zeit für Geschmack e.V.

MEHL von kleinen HÖFEN
zu
BROT aus kleinen ÖFEN
Gutes Brot braucht
bäuerlichen Getreideanbau & Handwerkskunst





Harzbrot eG

Bio von uns





Auftrieb für „Harzbrot“-Genossenschaft

Die „Ökomodellregion“ hat für ihr wichtigstes Projekt bereits 150.000 Euro in Aussicht – Vorteil durch neuen Standort

Von Oliver Stade

Goslar. Die Gründung der genossenschaftlich organisierten Bio-Bäckerei „Harzbrot“ ist auf einem guten Weg. Mittlerweile haben die Mitglieder von Anja Radtke von der „Ökomodellregion“ in Landkreis Goslar 20.000 Euro zusammen – mehr als ursprünglich benötigt wird.

Nach dem Scheitern der Gründung der Genossenschaft „Harzbrot“ ist die Bäckerei, die im September eröffnet werden soll, haben sich bislang 200 Unterstützer gemeldet. Die Kosten der Genossenschaftsanteile, die die Genossenschafter zahlen müssen, stieg von 20.000 Euro Ende März auf aktuell 25.000 Euro, berichtet Radtke.

Gute Produktionsräume

Zwischenzeitlich haben sich die Rahmenbedingungen für den Betrieb deutlich verbessert. Neben sechs „Harzbrot“-Brot-Abteilungen in Goslar produziert die zweite Filiale ebenfalls Brot, um die Bäckerei mit Teig zu versorgen, die Aufträge aus dem weiteren Bereich muss nach Pöden verkauft werden, erklärt Radtke die laufende Situation.

Von fast der genossenschaftlich geringen Bäckerei kommt, in Bruchstücken zu arbeiten, die voll ausgestattet sind – Investitionen in Maschinen erfüllen dies. Das Niveau der Bäckerei, die bezogen wird, wollen die Beteiligten nicht senken, sie helfen sich „im Raum Langhäuser“, erklärt Radtke.

Mit 20.000 Euro hatte Anja Radtke bislang als erforderliches Startkapital kalkuliert, was wird deutlich weniger Geld benötigt. Das bedeutet für die Genossenschaft, dass wohl keine Kredite aufgenommen werden müssen, weil die Einlagen der Genossenschafter ausreichen dürften.



Ein Gemischtgut-Landwirt Goslar „Anja Radtke“ leitet das Team der „Ökomodellregion“ im Landkreis Goslar. Ziel ist eine regionale Vermarktungsstelle „vom Acker auf den Teller“, sagt Projektleiterin Anja Radtke.

Foto: Ökomodellregion

„Wie geht es weiter?“ Im Mai soll die Gründung der Genossenschaft beim Stand in Goslar abgeschlossen sein. Nach anderthalb bis zwei Monaten berichtet Anja Radtke mit der erforderlichen Eintragung im Register. Bereits in Arbeit ist die Geschäftspläne, der ebenfalls in Goslar eingereicht werden muss. Vorherzeit wird zudem ein Liefervertrag: In jedem Ort des Landkreises soll es ein Geschäft geben, das Getreide und Mehl der Bäckerei verkauft, Suppenrohstoffe, Würstchen, Süßwaren zum Beispiel. Überlegt wird außerdem, ob Kirchengemeinden Räume als Arbeitsstätten zur Verfügung stellen.

Personell sind die Wochen ebenfalls geplant. In dem Goslarer Teil-

an Wism, der mit 20 Jahren bei 20 der Bienen einen Meister gemacht hat, ist der erforderliche Mitarbeiter für die Harzbrot-Bäckerei gefunden. Er soll zudem einer von mehreren Genossenschaftsmitgliedern werden.

Preis für Bäckermeister

Der 20-Jährige berichtet sich aber noch auf seiner Aufgabe von: Er arbeitet einige Zeit in einer kleinen Bio-Bäckerei, derzeit absolviert er eine betriebswirtschaftliche Fortbildung bei der Handwerkskammer, berichtet Radtke. In dem ersten 12-Bericht über den jungen Bäckermeister auf Wism aufgetaucht worden war. Dieses

Zeitschriften und Lernzettel haben auch andere auf. Tobias Klein erzählt am 12. Mai des Jahres von der „Hilfungs Bakery Goslar“. Er wird der 24. Preisträger und ist der vierte Handwerker, der gelobt wird. Gewürdigt werden sollen „eine herausragende Leistungen im Bäckerhandwerk“ und eine „ständigen Bestreben nach Fortbildung“, sagt Mitorganisatorin Birgit Glöck.

Die Bio-Bäckerei „Harzbrot“ ist das wichtigste Vorhaben der Laufung 2019 gegründeter Öko-Projektinitiative. Es geht um eine regionale Produktionsstelle „vom Acker auf den Teller“, sagt Radtke. Angestrebt wird, die Produkte aus der Bäckerei nach der EU-Marktschließung zu liefern.







BAKWERT

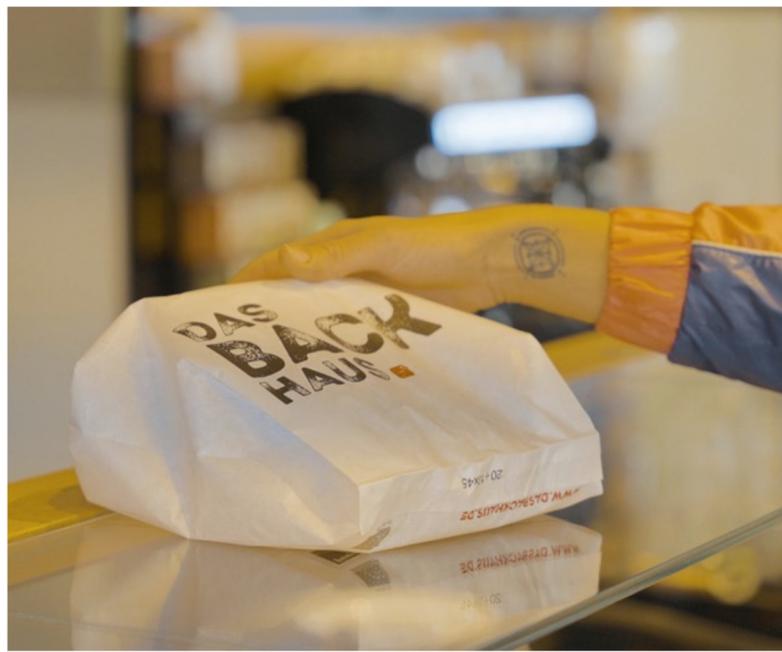
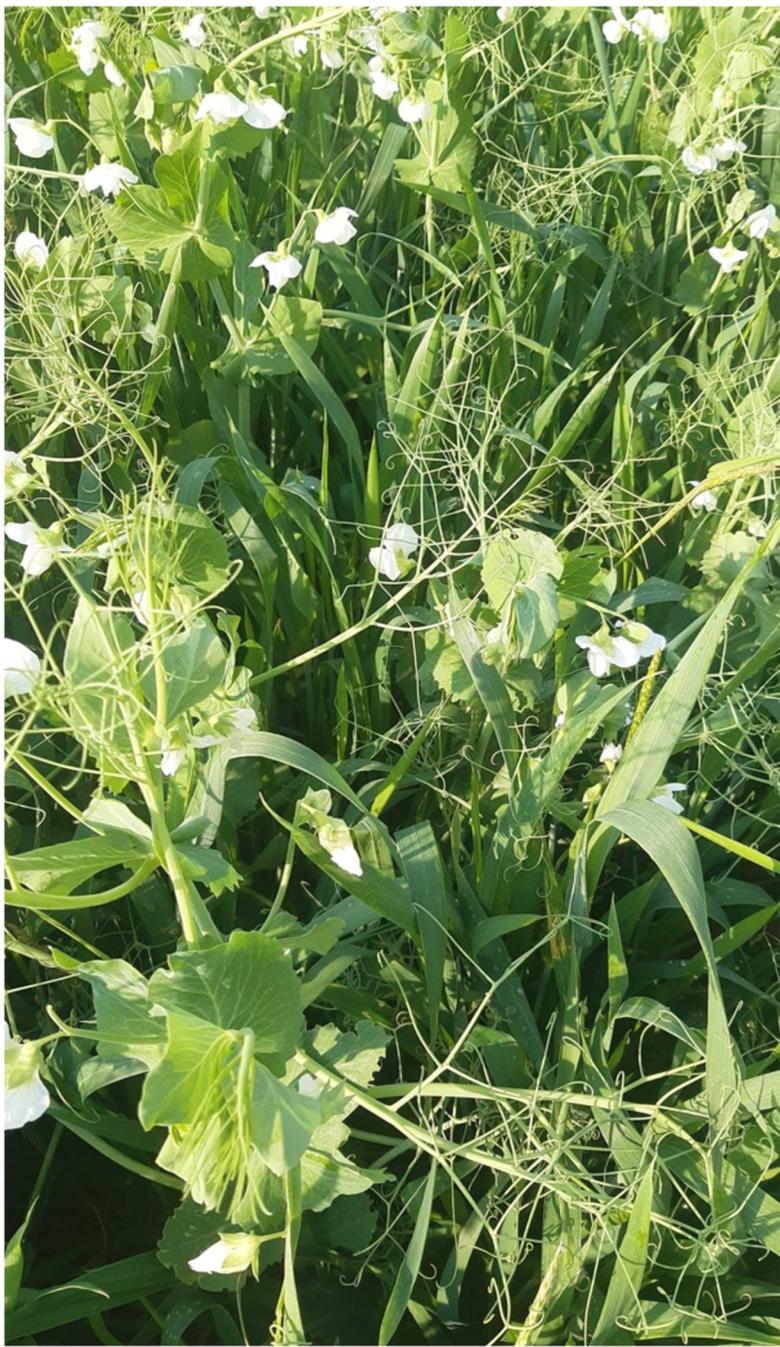
**Bewertung und Akzeptanz heterogener
Weizenpopulationen in ökologischen
Wertschöpfungsketten**





VORWERTS.

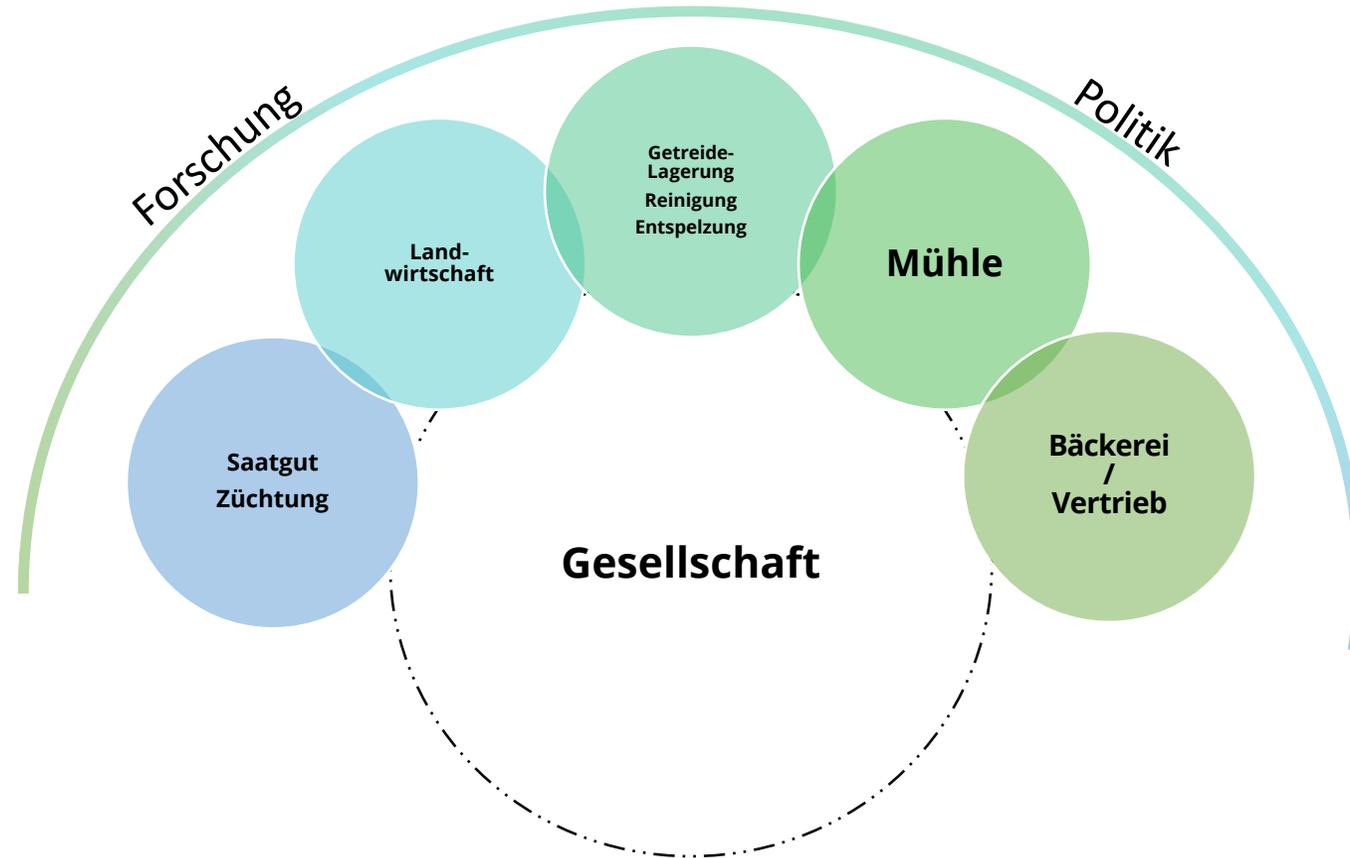
Verwendung **O**ekologischer **R**ohstoffe
aus Mischkultur in regionalen
Wertschöpfungsketten als Reallabor



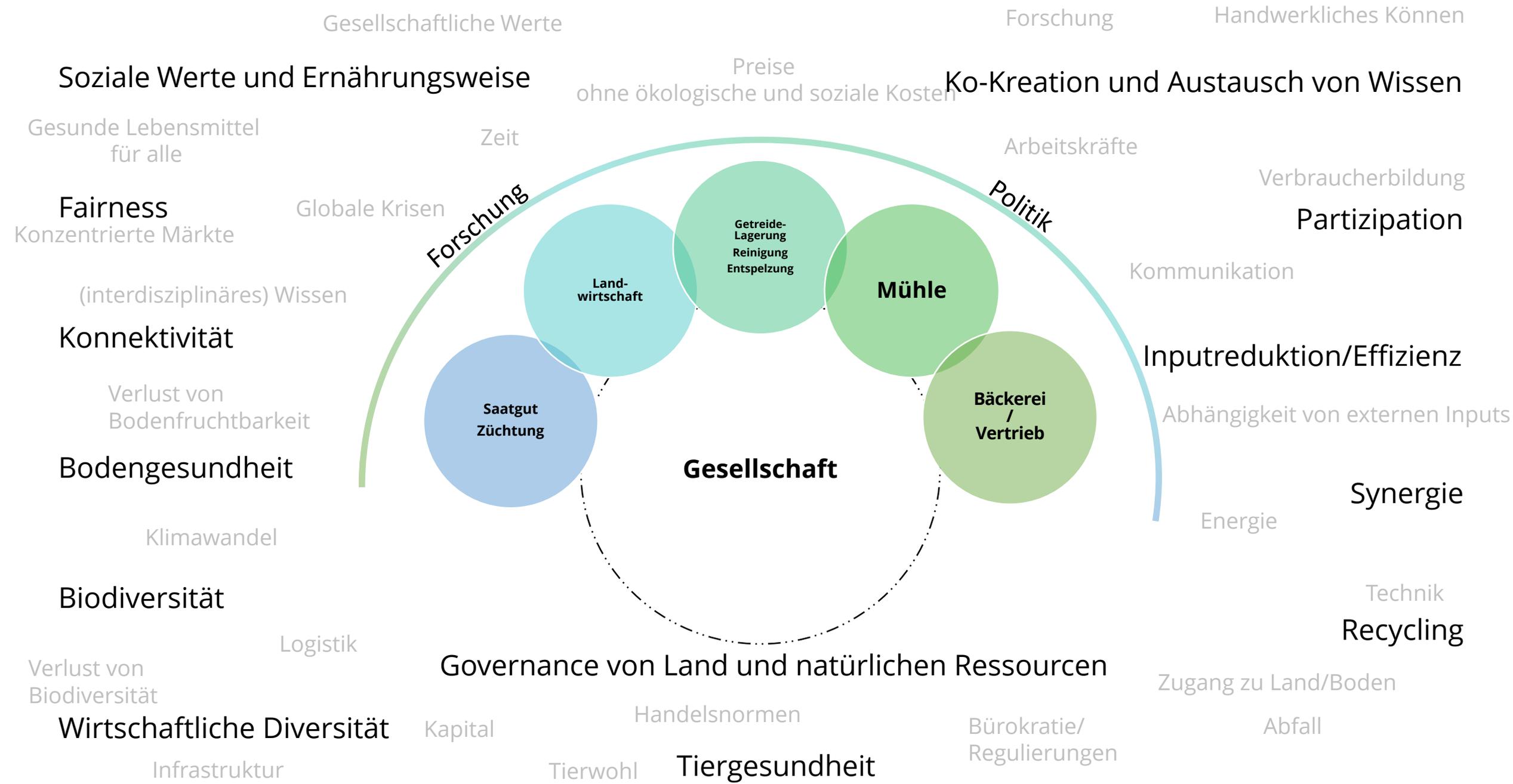
Ko-Kreation von Wissen ...



Agrarökologische Prinzipien, Nachhaltigkeit und Resilienz



Agrarökologische Prinzipien, Nachhaltigkeit und Resilienz



HIER SLIDO WORTWOLKE
(User auf 1 Eingabe limitieren)

FRAGETEXT

Ihre Assoziationen zu Agrarökologie (ein
Stichwort)





TAIT

Technikum für **Agrarökologische Innovation und Transformation**

bildet den Rahmen für agrarökologische Transformations- und

Innovationsprozesse in lokalen Strukturen der Land- und Lebensmittelwirtschaft

als Reallabor konzipiert

verfügt über Werkstätten - eine Versuchs- und Best-Practice-Bäckerei, Mühle und

ein Analyzelabor

ein Ort zur Ausbildung von Wissen und Können

betreibt transdisziplinäre Praxisforschung

und angewandte Grundlagenforschung

ein Open-Source-Wissenskatalysator

unterstützt Betriebsgründungen und -entwicklungen

bildet den Rahmen für agrarökologische Transformations- und Innovationsprozesse in
lokalen Strukturen der Land- und Lebensmittelwirtschaft

als Reallabor konzipiert

verfügt über Werkstätten - eine Versuchs- und Best-Practice-Bäckerei, Mühle und ein
Analyselabor

ein Ort zur Ausbildung von Wissen und Können

betreibt transdisziplinäre Praxisforschung

und angewandte Grundlagenforschung

ein Open-Source-Wissenskatalysator

unterstützt Betriebsgründungen und -entwicklungen

HIER SLIDO OPEN TEXT

FRAGETEXT

*Freier Text – Fragen, Themen oder Kommentare
zum Werkstattgespräch im Technikum*

Danke für Ihre
Aufmerksamkeit!

 **Die Freien Bäcker**
Zeit für Verantwortung e.V.



Mehr Vielfalt – vom Acker bis zum Brotkorb!

Mehr Infos zum Thema: www.uni-kassel.de/go/bakwert-praxishandbuch

Lernen Sie uns kennen: www.youtube.com/@weizenvielfalt

Folgen Sie uns: www.instagram.com/vorwerts

Schreiben Sie uns: vorwerts@uni-kassel.de

U N I K A S S E L | Ö K O L O G I S C H E
V E R S I T Ä T | A G R A R
W I S S E N S C H A F T E N

Gefördert durch



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Harzbrot eG

Mehr Infos zum Thema: harzbrot.jetzt



Lerchenhof und Lerchenbergmühle

Mehr Infos zum Thema: shop.lerchenbergmuehle.de

Folgen Sie uns: [Telegram t.me/s/lerchenhof](https://t.me/s/lerchenhof)

Folgen Sie uns: [instagram.com/lerchenbergmuehle](https://www.instagram.com/lerchenbergmuehle)



LERCHENBERG
MÜHLE

Die Freien Bäcker und Junges Netzwerk

Mehr zu Die Freien Bäcker e.V: die-freien-baecker.de

Folgen Sie uns:
[instagram.com/junges_netzwerk_freie_baecker](https://www.instagram.com/junges_netzwerk_freie_baecker)

Folgen Sie uns: [instagram.com/diefreienbäcker_](https://www.instagram.com/diefreienbäcker_)

Schreiben Sie uns: a.kaehler@die-baecker.org

Schreiben Sie uns:
(Junges Netzwerk) june@die-freien-baecker.de



Die Freien Bäcker
Zeit für Verantwortung e.V.



Die Freien Bäcker
Junges Netzwerk

Atelier Ernährungswende

Mehr zur Atelier Ernährungswende gUG: atelier-ernaehrungswende.org

Folgen Sie uns:

[instagram.com/junges_netzwerk_freie_baecker](https://www.instagram.com/junges_netzwerk_freie_baecker)

Folgen Sie uns:

[instagram.com/atelierernaehrungswende](https://www.instagram.com/atelierernaehrungswende)

Schreiben Sie uns:

a.kaehler@die-baecker.org

