

agra 2024

Programm-Wegweiser der Agil

Im Rahmen der agra 2024 findet ein umfangreiches und vielfältiges Veranstaltungsprogramm statt. Wir haben für Sie einen Programm-Wegweiser zusammengestellt, mit einer Auswahl von Veranstaltungen, die insbesondere für den Themenbereich der regionalen Wertschöpfung von Bedeutung sind.

Besuchen Sie uns gerne an unserem Messestand – Sie finden uns in **Halle 2, Stand E28R** am sächsischen Gemeinschaftsstand. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Donnerstag, 11. April 2024

Uhrzeit	Programm-Punkt	Veranstalter	Ort
11:00	Solidarische Landwirtschaftsbetriebe in Sachsen – wer wie was wo? Vorstellung des Modells und der sächsischen Solawi-Landkarte durch Praktiker:innen	<i>Allmende Taucha e.V.</i>	Halle 2, Stand E28, Stand der Allmende Taucha e.V.
13:30	Ökologisch und sozial nachhaltig: die Solidarische Landwirtschaft	Karl Giesecke, <i>Allmende Taucha e.V.</i>	Halle 2, ECO Forum
14:00	Regionale bäuerliche Wertschöpfung in Sachsen – Produkte verkosten und agrarpolitisch diskutieren	<i>Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft</i>	Halle 2, Stand E28, Stand der Abl
14:30	Denkwerkstatt Food – Nordsachsen: Neue und alte sächsische Lebensmittel frisch entdeckt! Pflanzlich / Fisch / Weiderind – (fast) vergessene Lebensmittel von den Leipziger Feldern, aus den Sächsischen Seen und von den Elbweiden bei Torgau. – Gut erklärt, lecker zubereitet und gern verkostet!	Matthias Schneider, <i>Denkwerkstatt Food</i>	Halle 2, agra-Marktplatz
15:00	Ackerbohnen – essbares Tierfutter? mit Verkostung von Produkten	<i>LeguNet, Kompetenzzentrum Ökolandbau, LfULG</i>	Halle 2, Eco-Forum Stand 12
15:30	Gründung des Kollegialen Beratungsrings „Regionalvermarktung in großen Strukturen“	Heike Delling und Konstantin Klein, <i>Agil</i>	Halle 2, Stand F26, Sächsische Bauernschänke
16:30	Unternehmer-Talk: „Wertschöpfungskette AgriFood neu denken - ökonomisch, nachhaltig, regional und industriell“ mit Staatsminister Wolfram Günther		Halle 2, Innovationsforum Agri-Food

Freitag, 12. April 2024

Uhrzeit	Programm-Punkt	Veranstalter	Ort
11:00	Runder Tisch „Sächsische Hofmolkereien und Hofkäseereien“	Konstantin Klein und Ludwig Stephan, <i>Agil</i>	Halle 2, Stand F26, Sächsische Bauernschänke
11:00	Denkwerkstatt Food – Nordsachsen: Neue und alte sächsische Lebensmittel frisch entdeckt! Pflanzlich / Fisch / Weiderind –	Matthias Schneider, <i>Denkwerkstatt Food</i>	Halle 2, agra-Marktplatz

	(fast) vergessene Lebensmittel von den Leipziger Feldern, aus den Sächsischen Seen und von den Elbweiden bei Torgau. – Gut erklärt, lecker zubereitet und gern verkostet!		
11:00	Solidarische Landwirtschaftsbetriebe in Sachsen – wer wie was wo? Vorstellung des Modells und der sächsischen Solawi-Landkarte durch Praktiker:innen	<i>Allmende Taucha e.V.</i>	Halle 2, Stand E28, Stand der Allmende Taucha e.V.
11:15	Nachhaltigkeit objektiv und umfassend mit DINAK messen – Innovationsforum AgriFood	<i>DINAK</i>	Halle 2, Innovationsforum Agri-Food
13:30	Podiumsdiskussion zum Bio-Markt mit sächsischen Marktbeteiligten	<i>Kompetenzzentrum Ökolandbau, LfULG</i>	Halle 2, ECO Forum
14:00	Regionale bäuerliche Wertschöpfung in Sachsen – Produkte verkosten und agrarpolitisch diskutieren	<i>Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft</i>	Halle 2, Stand E28, Stand der Abl
14:00	Kundenbefragungen für mehr Erfolg in der Direktvermarktung, Conoscope – Innovationsforum AgriFood	Thomas Lehr, <i>Conoscope GmbH</i>	Halle 2, Innovationsforum Agri-Food
14:15	Storytelling in der Direktvermarktung: Kunden mit regionalen Geschichten überzeugen, Conoscope – Innovationsforum AgriFood	Markus Schubert, <i>Conoscope GmbH</i>	Halle 2, Innovationsforum Agri-Food
14:30	Neue Wege der Direktvermarktung – das Modell der solidarischen Landwirtschaft	Dr. Julia Palliwoda, <i>HelmholtzZentrum für Umweltforschung</i>	Halle 2, ECO Forum
14:30	Gartenmahlzeit – Chancen und Risiken beim Aufbau neuartiger regionaler Wertschöpfungsketten für pflanzliche Lebensmittel, Schneider und Paditz, Innovationsforum Agri-Food	Prof. Karsten Paditz, <i>Berufsakademie Dresden</i> und Matthias Schneider, <i>schneider + freunde mbH</i>	Halle 2, Innovationsforum Agri-Food
14:45	EIP-Agri-Projekt DigiGUT - Digitalisierung und Zusammenarbeit landwirtschaftlicher Direktvermarkter	Dr. Dieter Heider, <i>b&s Unternehmensberatung und Schulung für den ländlichen Raum GmbH</i>	Halle 2, Innovationsforum Agri-Food
15:00	Erfolgsfaktoren und Herausforderungen der Direktvermarktung am Beispiel der Agrarprodukte Kitzen eG mit Vorstellung der Direktvermarkterbroschüre „So schmeckt Sachsen“ des Sächsischen Landesbauernverbandes e. V. (SLB).	Thomas Rößner, <i>Agrarprodukte Kitzen eG</i>	Halle 2, Stand A14, Stand der Landesbauernverbände
15:30	Netzwerkveranstaltung FOOD: Instrumente für erfolgreiche Direktvermarktung: eigene Kundenbefragungen einfach umsetzen	Laura Oppermann, <i>MKH Agrar Produkte GmbH</i>	Halle 2, Innovationsforum Agri-Food
16:30	Möglichkeit zum Austausch und zur Vernetzung der Gründer:innenszene	Madlen Stimming, <i>Agil</i>	Halle 2, Innovationsforum Agri-Food

Samstag, 13. April 2024

Uhrzeit	Programm-Punkt	Veranstalter	Ort
11:00	Solidarische Landwirtschaftsbetriebe in Sachsen – wer wie was wo? Vorstellung des Modells und der sächsischen Solawi-Landkarte durch Praktiker:innen	<i>Allmende Taucha e.V.</i>	Halle 2, Stand E28, Stand der Allmende Taucha e.V.
13:30	Faire Preise durch Solidarische Landwirtschaft: Best Practice Beispiele einer solidarischen Vollversorgung	Sabrina Gerdes, <i>Allmende Taucha e.V.</i>	Halle 2, ECO Forum
14:00	Regionale bäuerliche Wertschöpfung in Sachsen – Produkte verkosten und agrarpolitisch diskutieren	<i>Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft</i>	Halle 2, Stand E28, Stand der AbL
14:15	Mobile Schlachtung - regional und tierwohlgerecht	Michael Krusche und Tilman Kühn, <i>Netzwerk DIEKUH</i>	Halle 2, Innovationsforum Agri-Food
15:00	Frisch vom Acker auf den Teller – Sachsens Landwirtschaftsminister Wolfram Günther kocht bio-regional in der agra-Showküche		Halle 2, agra-Marktplatz

Sonntag, 14. April 2024

Uhrzeit	Programm-Punkt	Veranstalter	Ort
10:30	Podiumsdiskussion/Präsentation: Regionale Wertschöpfung in Sachsen – Konzept der mobilen Schlachtung Auf dem Podium: Prof. Dr. Thomas Alter; Professor Dr. med. vet. habil. Peggy G. Braun; Prof. Dr. med. habil. Detlef Brock; Prof. Dr. Ahmad Hamedy; Dr. med. vet. Jens Hübel; Michael Krusche; Prof. Dr. Uwe Rösler; Prof. Dr. Alexander Starke; Dr. Tilman Kühn		Halle 5, Tierwohl-Forum
11:00	Solidarische Landwirtschaftsbetriebe in Sachsen – wer wie was wo? Vorstellung des Modells und der sächsischen Solawi-Landkarte durch Praktiker:innen	<i>Allmende Taucha e.V.</i>	Halle 2, Stand E28, Stand der Allmende Taucha e.V.
11:15	Wie zukunftssicher sind Ihre regionalen Produkte? Lösungen für die Mitteldeutsche Innovationsregion Obstbau	Dr. Lukas Oehm, <i>Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV</i>	Halle 2, Innovationsforum Agri-Food
13:00	Denkwerkstatt Food – Nordsachsen: Neue und alte sächsische Lebensmittel frisch entdeckt! Pflanzlich / Fisch / Weiderind – (fast) vergessene Lebensmittel von den Leipziger Feldern, aus den Sächsischen Seen und von den Elbweiden bei Torgau. – Gut erklärt, lecker zubereitet und gern verkostet!	Matthias Schneider, <i>Denkwerkstatt Food</i>	Halle 2, agra-Marktplatz
14:00	Regionale bäuerliche Wertschöpfung in Sachsen – Produkte verkosten und agrarpolitisch diskutieren	<i>Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft</i>	Halle 2, Stand E28, Stand der AbL