



Bioland

Südtirol

Schwerpunkt

"Mehr Bio auf dem Teller"

Donnerstag, 29. Jänner und

Freitag, 30. Jänner 2026

Bildungshaus Lichtenstern

Ritten



BIOLAND SÜDTIROL SEMINAR 2026

Liebe Biobäuerinnen und Biobauern, liebe Freundinnen und Freunde des Biolandbaus,

das Bioland Seminar bietet uns auch im Jahr 2026 wieder einen wertvollen Raum, um innezuhalten, uns zu begegnen und gemeinsam Perspektiven zu entwickeln. In einer Zeit, in der Ernährung, Landwirtschaft und gesellschaftliche Verantwortung untrennbar miteinander verbunden sind, widmen wir uns heuer einem zentralen Thema: "Mehr Bio auf dem Teller". Bio-Lebensmittel stehen für Qualität, Bodenfruchtbarkeit, Klimaschutz, Tierwohl und regionale Wertschöpfung. Diese Werte leben wir als Bioland-Gemeinschaft tagtäglich. Damit Bio jedoch seinen festen Platz auf immer mehr Tellern findet, braucht es Sichtbarkeit, authentische Geschichten und ein starkes Miteinander.

Ein Highlight des diesjährigen Programms ist der Vortrag von Johannes Gutmann, Gründer des Unternehmens Sonnentor. Unter dem Motto „Vom Spinner zum Winner“ nimmt er uns mit auf seinen Weg vom belächelten Idealisten zum erfolgreichen Unternehmer. Auch im weiteren Seminarprogramm zeigen wir praxisnahe Wege, wie Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Konsument*innen noch enger zusammenarbeiten können. In diesem Sinne wünschen wir allen Teilnehmenden zwei inspirierende Tage voller Austausch, neuer Ideen und stärkender Gespräche – für mehr Bio auf den Tellern Südtirols.

Alma Calliari und Walter Steger, Vorsitzende Bioland Südtirol

Mit freundlicher Unterstützung





Programm

Mittwoch, 28. Jänner 2026

Abendveranstaltung für Mitglieder

19:30 Uhr Sou segn holt mirs – Abend mit "Junges Bioland" und internationalen Bio Funktionären

Donnerstag, 29. Jänner 2026

9:00 Uhr Eröffnung und Grußworte

9:30 Uhr Vom Spinner zum Winner

- Johannes Gutmann, Sonnentor (A)

10:45 Uhr Bio Suisse-Strategie 2030 und Zielbild 2040

- Urs Brändli, Präsident Bio Suisse

11:30 Uhr Ziele und Beweggründe der Bio Allianz

- Barbara Riegler, Obfrau Bio Austria und Jan Plagge, Präsident Bioland

12:00 Uhr Diskussion und Ausblick

Ab 12:30 Uhr Mittagessen

Verarbeitung

14:00 Uhr Gemeinsamer Austausch mit Bioland Präsident Jan Plagge zur Bio Allianz

14:45 Uhr Aktuelle Zahlen und Statistiken zum deutschen Biomarkt

- Sebastian Schneider (online), Handelsberater Bioland e.V. (D)

15:30 Uhr Kurzvorstellung neues Projekt: GRENZENLOS BIO – VIELFALT IN EUROPA

15:45 Uhr Aktuelle Themen, Diskussion und Ausblick 2026

Gastronomie

15:00 Uhr Es grünt so grün, und die Bilanzen blühn

- Magdalena Kessler, Gastgeberin im Naturhotel Chesa Valisa (A)

16:00 Uhr La Cucina Biologica del Futuro: radici, territorio e nutrizione in Alto Adige

- Luigi Ottiano, Chef de Cuisine

Viehwirtschaft

14:00 Uhr Betriebswirtschaftliche Betrachtung kuhgebundener Aufzucht – Eimer, Amme oder Mutter?

- Otto Volling, Berater Milchvieh, Bioland Praxisforschung, Mainz (D)

15:30 Uhr Praxisbericht – Naturnahe Rinder-/Tierhaltung und seine Vor- und Nachteile

- Günther Wallnöfer und Emilian Perger, Biolandbauern

16:00 Uhr Weidegang – Aktuelle Information zur Auslegung und Umsetzung nach EU Bio Verord.

- Kontrollstelle ABCERT

16:20 Uhr G4AE-Weideprojekt – Was lernen wir daraus?

- Martin Unterweger, Projektmanagement Viehwirtschaft, Bioland Südtirol

16:45 Uhr Wie mache ich meinen Betrieb weidefit?

- Christian Kofler, Berater Viehwirtschaft, Bioland Südtirol

Weinbau

14:00 Uhr Neue Herausforderungen im Südtiroler Weinbau

- Tina Marcinczak, Bio Weinbauberaterin, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

15:30 Uhr Gesunder Boden, gesunde Pflanzen? Warnsignale erkennen und gegensteuern

- Arved Meinzer, Bodenberatung Arved Meinzer (D)

17:00 Uhr Weinverkostung "Wurzeln & Visionen" Tradition & Innovation im Glas

- Irmgard Windegger, Sommelière und Winzerin, Zollweghof

ABENDPROGRAMM

Ab 17 Uhr Weinverkostung

Ab 18:30 Uhr Abendessen

Ab 19.30 Uhr Fackelwanderung zum Hotel Apipura inkl. Umtrunk

Ab 21 Uhr Bio Beats & Reggae Vibes mit Marko Scratch Perri



Freitag, 30. Jänner 2026

Gemüsebau

- 9:00 Uhr Betriebsvorstellung
GRAND GARTEN: We grow food, soil and people (Vortrag auf deutsch)**
- Alfred Grand, Biobauer und Pionier der Wurmkompostierung, GRAND GARTEN (A)
- 10:00 Uhr Regenwurmkompost
VERMIGRAND: Was wir sonst noch über Regenwürmer wissen sollten.**
- Alfred Grand, Biobauer und Pionier der Wurmkompostierung, GRAND GARTEN (A)
- 11:30 Uhr Lokbest – Schlankes System für smarte Läden (mit Erfahrungsberichten aus Südtirol)**
- Myriam Haber, geschäftsführende Gesellschafterin, Marketing & Sales, Lokbest (D)

Imkerei

- 9:00 Uhr Sauberes Bienenwachs: Herausforderungen und Strategien**
- Albrecht Friedle, Geschäftsführer Labor Friedle GmbH, Tegernheim (D)
- 10:45 Uhr Auswirkungen des Klimawandels auf die Imkerei und zukunftsorientierte Handlungsstrategien**
- Stefan Berg, Institutsleitung Bienenkunde und Imkerei der LWG Bayern (D)

Obstbau

- 8:30 Uhr Die Bedeutung des Mikrobioms für die Boden- und Pflanzengesundheit**
- Doreen Babin, Leiterin Arbeitsgruppe Bakteriologie/Mikrobielle Ökologie am Julius Kühn-Institut, Braunschweig (D)
- 9:30 Uhr Das Mikrobiom für Feld und Teller am Beispiel Apfel**
- Matthias Schweitzer, Universitätsass. am Institut der Umweltbiotechnologie der TU Graz (A)

- 10:30 Uhr Biofumigationseinsaat: Eine effektive Maßnahme zur Reduktion der Bodenmüdigkeit im Apfelanbau**
- Lukas Vonmetz, Leiter Arbeitsgruppe Ökologischer Anbau am Versuchszentrum Laimburg
- 11:00 Uhr Einsäaten und Nützlingsförderung im Obstbau**
- Julian von Spinn, Beratung Ökologie Bioland Südtirol
- 11:30 Uhr Den Bio-Obstbaum gesund erhalten gestern, heute, morgen. Moderierter Praktiker*innenaustausch**
- Moderation: Hanno Mayr

Allgemeiner Teil

- 14:00 Uhr Ethical Banking und Biolandwirtschaft: Synergien für eine enkeltaugliche Zukunft**
- Roland Furgler, Leiter Ethical Banking der Südtiroler Raiffeisenkassen
- 14:45 Uhr Der Grundgedanke und die Philosophie der ARGE**
- Andreas Zuegg, Obmann ARGE-Arbeitsgemeinschaft für biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Bozen-Trent
- 15:45 Uhr Was bedeutet Nachhaltigkeit in Bezug auf biologische Landwirtschaft**
- Laura Eberhöfer, Studentin der Nachhaltigkeitswissenschaften
- 16:15 Uhr Hafena: Südtiroler Bio-Haferprodukte**
- Eva Haller, Gründerin Hafena, Sennerei Algund
- 16:45 Uhr Ende der Veranstaltung**



Anmeldung innerhalb 19. Jänner 2026

Anmeldung erfolgt über folgenden Link
<https://tinyurl.com/bdeduhss>

bzw. QR Code:



Das Bioland Seminar ist für Bioland-Mitglieder und alle Interessierte zugänglich.

Teilnahmegebühren

Bioland-Mitglieder: 30 € ganztags, 20 € halbtags

Nicht-Mitglieder: 55 € ganztags, 40 € halbtags

Bei zwei Tagen: 45 € Mitglieder, 65 € Nicht-Mitglieder

Die Abrechnung erfolgt vor Ort.

Unterkunft und Verpflegung

Im Doppelzimmer mit Frühstück: 63,80 €

Im Doppelzimmer mit Halbpension: 80,40 €

Im Doppelzimmer mit Vollpension: 87,60 €

Einzelzimmer-Zuschlag: 10,00 €

Mittagessen: 21,60 €

Abendessen: 20,40 €

Die Abrechnung erfolgt durch das Haus der Familie.

Tagungsort

Haus der Familie
Lichtenstern am Ritten 1 – 7
I-39054 Oberbozen
Südtirol
MwSt. 01152090211
Tel. +39 0471 34 51 72, Fax +39 0471 34 50 62
E-Mail: info@hdf.it

Anfahrt

Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln

Ab Bahnhof Bozen bzw. Busbahnhof mit der Rittner Seilbahn nach Oberbozen.

Von Oberbozen mit dem „Rittner Bahnl“ bis zur Haltestation „Lichtenstern“ und von dort nochmals 5-10 min Fußweg bis zum Haus der Familie.

Die Rittner Seilbahn fährt ab 6:30 Uhr alle 4 Minuten, Fahrtzeit 12 Minuten.

Um 07:02 Uhr, 07:38 Uhr und 08:36 Uhr fährt das Rittner Bahnl von Oberbozen in Richtung Lichtenstern, Fahrtzeit 9 Minuten.

Mit dem Auto

Folgen Sie mit dem Auto von Bozen kommend der Kennzeichnung Oberbozen/Ritten, dann nach ca. 30 min die Abzweigung links nach Oberbozen nehmen.

Von dort der Beschilderung ca. 10 min. zum Haus der Familie folgen.

Veranstalter

Gen. Bioland Südtirol landw. Ges
Industriezone 1/5, 39011 Lana
Tel. 0471 1964100
E-Mail: info@bioland-suedtirol.it
www.bioland-suedtirol.it