

Bio aus Baden-Württemberg – gemeinsam die Marktchancen für regionale Bio-Lebensmittel nutzen



Workshop "Bio aus Baden-Württemberg"

Zum regen und kreativen Austausch waren am 18. Mai 22 über 50 Vertreter aus MLR, Verbänden, Landwirtschaft, Gastronomie, Lebensmittelverarbeiter und Handel geladen. Im Mittelpunkt stand das Thema Bio aus Baden-Württemberg.

Den Initiatoren lag vor allem am Herzen, dass die Gäste in einer Wohlfühl-Atmosphäre gemeinsam Ideen entwickeln, die für Handel oder Gastronomie interessant sind.

Mit der wunderschön gelegenen Blumeninsel Mainau, war eine perfekte „Wohlfühl-Location“ gefunden, in der Moderator Dr. Alexander Wirsig und Gastgeber Philip Haug alle Teilnehmer herzlich begrüßten und auf das Tagesprogramm einstimmten.

In drei darauffolgenden Workshops zu den Themen "Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie" sowie "Lebensmitteleinzelhandel", mit Moderator Johannes Ell-Schnurr, Dr. Alexander Wirsig und Diplom Ökotrophologe Eberhard Braun, liefen die Teilnehmer zu Höchstform auf. Am Ende konnten mehr als 12 innovative Rezept- und Produktideen skizziert und präsentiert werden, die nun weiterentwickelt und im Follow-up dem Handel präsentiert werden sollen.

So war dieser inspirierende Austausch in vielfacher Weise erfolgreich:

Die Chancen für intensive Gespräche und Austausch wurde genutzt, Kontakte geknüpft und vertieft, Ideen diskutiert und gemeinsam konzipiert.

Alles ganz im Sinne eines guten Gemeinschaftsmarketings: Gemeinsam ist man stark und entwickelt starke Ideen.

Das Follow-up dieser Veranstaltungsreihe erfolgt im vierten Quartal. Wir freuen uns schon jetzt darauf.

Hier die Agenda der Veranstaltung am 18.5.22 auf der Insel Mainau:

- **ab 9:00 Uhr:** Ankunft der Gäste mit Kaffee
- **10:00 Uhr:** Begrüßung Alexander Wirsig
- **10:15 Uhr:** Impulsvortrag Insel Mainau (Herr Haug & Küchendirektor Herr Beck)
- **10:30 – 11:00 Uhr:** Kaffeepause und Zeit für Gespräche
- **11:15 Uhr:** Bio und regional in der Außer-Haus-Verpflegung: Impulsvortrag & Workshop mit „Schmecken den Süden. Baden-Württemberg“ - Koch Eberhard Braun, in Zusammenarbeit mit Bio-Spitzkoch Bernd Trum (FCN Frontcooking Network)
- **12:30 - 14:00 Uhr:** „Eat and Greet“: Mittagspause mit Flying Buffet und Zeit für Gespräche am See
- **14:00 – 14:50 Uhr:** Zwei Workshops (Moderator Johannes Ell-Schnurr und Dr. Alexander Wirsig)
- **14:50 – 15:00:** Zusammenfassung der Ergebnisse
- **15:15 Uhr:** Ende der Veranstaltung