



Bio-Getreide aus dem Berchtesgadener Land und Umgebung für die heimische Bierherstellung und als regionales Speisegetreide Anforderungen und Absatzwege

**Informationsveranstaltung der Biosphärenregion Berchtesgadener Land
31.01.2019, 09:30-13:00 Uhr, Teisendorf**

9:30 – 9:45 Uhr

Begrüßung | *Christian Wieninger, Geschäftsführer der Privatbrauerei M.C. Wieninger und
Dr. Peter Loreth, Leiter der Verwaltungsstelle Biosphärenregion Berchtesgadener Land*

9:45 – 11:15 Uhr

Bio-Getreideerzeugung: Anforderungen, Fruchtfolgen, Sorten, Beratung |
Thomas Neumaier, Naturland Fachberatung

11:15-11:30 Uhr **Kaffeepause**

11:30-11:50 Uhr

Bericht aus der Praxis: Bio-Getreideerzeugung in der Region

11:50 – 12:10 Uhr

**Vorstellung der Privatbrauerei M.C. Wieninger und ihr Vorhaben, regionales Bio-
Getreide zu verarbeiten** | *Bernhard Löw, Brauerei Wieninger*

12:10 – 13:00 Uhr

**Regionales Bio-Getreide/Bio-Mehl für den Lebensmitteleinzelhandel im
Berchtesgadener Land und Bildung von Erzeugerkreisen für die Bio-
Getreideerzeugung – Unterstützung durch die Biosphärenregion Berchtesgadener
Land** | *Karin Heinrich, Biosphärenregion Berchtesgadener Land*

**Agrobiodiversität: Ackerwildkräuter aus der Biosphärenregion & Lerchenfenster-
Aktion in Getreidefeldern** | *Tanja Maurer, Biosphärenregion Berchtesgadener Land*

13:00 – ca. 15:00 Uhr

**Gemeinsames Mittagessen im Braugasthof Alte Post (Selbstzahler), anschließend
Brauereiführung durch die Privatbrauerei M.C. Wieninger**

Ort: Seminarraum der Privatbrauerei M.C. Wieninger, Poststr. 1, 83317 Teisendorf

Anmeldung: bis zum 29.01.2019 unter info@brbgl.de oder 08654 30946-16