



**Koordination von Maßnahmen zum Wissenstransfer  
zwischen Forschung und Ökologischer  
Lebensmittelwirtschaft unter besonderer  
Berücksichtigung der Ergebnisse des  
Bundesprogramms Ökologischer Landbau**

**- Zusammenfassungen der Teilprojekte -  
04OE031/1 (Bioland)  
04OE031/2 und 8 (BNN)  
04OE031/6 (Demeter)**

Gefördert vom Bundesministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Dieses Dokument ist über <http://forschung.oekolandbau.de> verfügbar.



## Bundesprogramm Ökologischer Landbau

### Projekt: 04 OE 31/1

**„Koordination von Maßnahmen zum Wissenstransfer zwischen Forschung und Ökologischer Lebensmittelwirtschaft unter besonderer Berücksichtigung der Ergebnisse des Bundesprogramms Ökologischer Landbau - Bioland e.V.“**

#### **Zusammenfassung/Ziel:**

Bioland verfolgte mit diesem Projekt das Ziel, aktuelle Forschungsergebnisse durch gezielten Know-how-Transfer zu verbreiten und den Transfer und die Umsetzung dieser Ergebnisse in die Praxis des biologischen Landbaus zu befördern. Mit den Veranstaltungen im Rahmen dieses Projektes sollten Bio-Landwirte und Hersteller erreicht werden, die bisher noch nicht ausreichend über neue Ergebnisse aus Forschung, Entwicklung und Erprobung informiert wurden, die im Rahmen des Bundesprogrammes erzielt wurden.

Das durchgeführte Projekt stand im Kontext mit dem Projekt des BÖLW „Koordination von Maßnahmen zum Wissenstransfer Forschung und Ökologischer Landbau“ (FKZ 04OE031).

Insgesamt wurden bundesweit 42 Seminare in Form von ein- als auch mehrtägigen Veranstaltungen durchgeführt. Hierbei wurden folgende Themenschwerpunkte aufgegriffen:

Tierhaltung/Tiergesundheit:	15
Gentechnik:	7
Vermarktung/Direktvermarktung:	7
Gemüseanbau/Lagerung/Präsentation:	3
Pflanzenschutz:	4
Bodenfruchtbarkeit:	3
Naturschutz:	1
Umstellung auf organisch-biologischen Landbau:	2

#### **Projektorganisation:**

Planung und Umsetzung der Veranstaltungen erfolgte direkt zwischen der BLE bzw. dem BÖLW und dem Bioland e.V.. Bioland e.V. übernahm federführend die Kommunikation und Koordination des Projektes für die Bioland-Landesverbände.

## **Schulungsmaterialien:**

Bei den Veranstaltungen wurden spezifische Schulungs-Materialien (Forschungsergebnisse, Handlungsempfehlungen, Infomappen etc.) von den einzelnen Organisatoren bzw. Referenten erstellt und den Teilnehmern zur Verfügung gestellt.

## **Bekanntmachung:**

Im Wesentlichen wurden die bereits bestehenden Kommunikationskanäle zwischen den Bioland-Mitgliedern (Infofaxe, Mitgliederrundbriefe, bio-land-Fachmagazin) sowie den anderen existierenden Anbauverbänden genutzt. Parallel wurde über die regionale Presse, die landwirtschaftliche Fachpresse und das zentrale Internetportal [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de) sowie die Homepages der einzelnen Landesverbände zur Bewerbung der Veranstaltung genutzt.

## **Methoden zur Themenvermittlung:**

Die Inhalte wurden größtenteils in Form von eintägigen Veranstaltungen vermittelt z.B. in Form von Workshops, Vortragsveranstaltungen, Vorführungen und Seminaren mit gezielten Expertenrunden.

Im Bereich Pflanzenschutz oder Bodenaufbereitung wurden vorwiegend Feldbegehungen und Maschinenbesichtigungen angeboten.

Es wurde ausreichend Zeit für Diskussion und Erfahrungsaustausch eingeplant. Die Teilnehmer hatten somit die Möglichkeit nicht nur von dem Spezialwissen der Referenten, sondern auch von den Erfahrungen der Kollegen zu profitieren.





## **Bundesverband Naturkost Naturwaren Herstellung und Handel e.V.**

### **Projekt: Durchführung von Maßnahmen zum Wissenstransfer zwischen Forschung und Ökologischer Lebensmittelwirtschaft unter besonderer Berücksichtigung der Ergebnisse des Bundesprogramms Ökologischer Landbau**

FKZ: 04OE031/2 und 04OE031/8  
Laufzeit: 2005 - 2006

Der BNN Herstellung und Handel hat 2005 zehn Fachseminare für die ökologische Lebensmittelwirtschaft durchgeführt. Die Referenten bereiteten die folgenden Themen praxisnah für Unternehmen der Biobranche auf:

- Ökologisches Schädlingsmanagement
- Qualität von Obst und Gemüse im Naturkosthandel
- Sensorik von Öko-Lebensmitteln
- Marktdaten im Naturkosthandel
- Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit

Bei allen Seminaren wurde auf den Bezug zum betrieblichen Alltag Wert gelegt. So war bei den fünf Sensorik-Workshops jeweils der zweite Tag komplett für praktische Übungen und die Anwendung der erlernten Prüfmethode reserviert. Die Teilnehmer wurden in die Lage versetzt, Geschmackseigenschaften von Öko-Lebensmitteln kompetent wahrzunehmen und in der Folge auch überzeugender zu erklären. Das Seminar „Marktdaten“ zielte speziell darauf ab, die Teilnehmer zum Einsatz von Paneldaten zur Steuerung von Vertrieb und Marketing zu befähigen.

Ergebnisse von BÖL-Projekten zu verwandten Themen waren Bestandteil aller Seminare, so dass aktuelle Forschungsergebnisse zur ökologischen Lebensmittelwirtschaft direkt an Praktiker vermittelt werden konnten. Im Ablaufplan war jeweils zusätzlich genügend Zeit für Diskussionen zu Konsequenzen im betrieblichen Alltag vorgesehen.

Zu den Teilnehmern der Fachseminare zählten Verantwortliche aus Geschäftsführung, Qualitätssicherung, Marketing, Ein- und Verkauf. Vertreten waren Großhandel, Hersteller, Inverkehrbringer sowie Einzelhandel. Die Seminarthemen hatten hohe Relevanz für die Zielgruppe und wurden diesem Kreis in der Regel erstmals zugänglich gemacht. Für die Umsetzung in der betrieblichen Praxis und somit eine Erhöhung der Wirtschaftskraft der Biobranche bestehen beste Voraussetzungen.

# Bundesverband Naturkost Naturwaren Herstellung und Handel e.V.

## **Fachseminare 2005**

gefördert im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Projekt: Netzwerk zur Information über Ergebnisse  
des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

FKZ: 04OE031/2





## Ökologisches Schädlingsmanagement

13.7.2005 in Kassel und 16.11.2005 in Frankfurt am Main

Zu Beginn des Seminars wurden Maßnahmen zur Prophylaxe und zum Monitoring von Schädlingen vorgestellt. Schwerpunkt in der Vorstellung des Monitorings waren verschiedene Fallensysteme mit ihren Vor- und Nachteilen. In praktischen Übungen zur Bestimmung von Insekten konnten die Teilnehmer die zuvor vermittelten theoretischen Kenntnisse anwenden. Die Referenten stellten erprobte und neue biologische, physikalische und chemische Methoden zur Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung in Verkaufsstätten, Vorratsräumen und Produktionsstätten von Öko-Lebensmitteln vor.

Im Anschluss wurden die Ergebnisse von drei Projekten zum Ökologischen Schädlingsmanagement vorgestellt, die im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und vom Umweltbundesamt gefördert worden waren. Abschließend fand eine Diskussion zu praktischen Konsequenzen im betrieblichen Alltag statt.

**Referenten:** Sabine Prozell, Dr. Matthias Schöller (Blp - Biologische Beratung bei Insektenproblemen), Kerstin Burau (Process & Product Development, Fa. SteamLab), Dr. Sylvia Mahnke-Plesker (Qualitätsreferentin des BNN Herstellung und Handel, Projektleitung „Erarbeitung eines Leitfadens zur Schädlingsbekämpfung für Öko-Betriebe“)

**Teilnehmerkreis:** Verantwortliche für Lager, HACCP und Qualitätssicherung, Verkaufspersonal und Inhaber von Naturkostfachgeschäften

## Qualität von Obst und Gemüse im Naturkosthandel

27.April 2005 in Köln

Das Seminar präsentierte neue Ergebnisse des Monitoring-Systems für Obst und Gemüse im Naturkosthandel unter besonderer Berücksichtigung der im Rahmen des Projekts ermittelten „Einfallstore“ für Pestizide. Ausführlich erläutert und zur Diskussion gestellt wurden die Arbeitsmethoden des Monitoring-Systems, um weitere Optimierungsmöglichkeiten zu erkennen und umzusetzen.

Anschließend wurden die erarbeiteten Datenbanken ([www.bnn-monitoring.de](http://www.bnn-monitoring.de)) in ihren verschiedenen Anwendungsbereichen vorgestellt.

In einer Diskussion zur Optimierung des Monitoring-Systems wurde angeregt, mit dem Monitoring stärker nach außen zu gehen: Die Teilnehmer des Monitorings



haben ein geringeres Risiko als Importeure, Groß- und Einzelhändler, die nicht am Monitoring teilnehmen. Außerdem wurde der Wunsch geäußert, mehr Produkte aus anderen Ländern, speziell Griechenland, im Monitoring zu analysieren. Der Vorschlag, ein Monitoring-Logo für Rechnungen und Lieferscheine zu entwerfen, fand große Zustimmung.

Ein Experte der Bundesanstalt für Züchtungsforschung an Kulturpflanzen (BAZ) stellte vergleichende Qualitätsuntersuchungen an alten und neuen Gemüsesorten beispielhaft an Möhren und Kohl vor.

**Teilnehmerkreis:** Verantwortliche aus den Bereichen Obst/Gemüse und Qualitätssicherung sowie Geschäftsführende von Großhandelsunternehmen der Naturkostbranche

**Referenten:** Dr. Sylvia Lorenz (BNN Herstellung und Handel e.V.), Elke Röder (Geschäftsführerin BNN Herstellung und Handel e.V.), Dr. Detlef Ulrich (Bundesanstalt für Züchtungsforschung an Kulturpflanzen, Institut für Pflanzenanalytik, Quedlinburg)

## Sensorik von Öko-Lebensmitteln

### Zweitägige Seminare

07. / 08.06.2005

08. / 09.09.2005

06. / 07.10.2005

### Ort

Bremerhaven

Frankfurt

Nürnberg

### Zielgruppe

Hersteller, Inverkehrbringer

Großhändler, Inverkehrbringer

Hersteller, Inverkehrbringer

## Grundlagenseminar „Informationen zur spezifischen Sensorik von Öko-Lebensmitteln“

Das Seminar begann mit einer Einführung in die Sensorik und ihre Einsatzmöglichkeiten. Anschließend lernten die Teilnehmer verschiedene Prüfmethode kennen, die in einem anschließenden Konsumententest verdeutlicht wurden. In einem Vortrag zum Aufbau einer betriebsinternen Sensorik wurden den Teilnehmern konkrete Hilfestellungen zur Umsetzung einer erfolgreichen Sensorik in ihrem Betrieb vermittelt. Die Besonderheiten eines sensorischen Bewertungsmodells für ökologische Lebensmittel wurden als Ergebnisse des Projekts „Entwicklung, Implementierung und Kommunikation eines sensorischen Bewertungsmodells für ökologische Lebensmittel“ („Öko-Geschmackssiegel“) vorgestellt. Weitere Einblicke in die Praxis erhielten die Teilnehmer durch die Darstellung der Ergebnisse des Projekts „Entwicklung und Erprobung eines sensorischen Schulungskonzepts zur Verbesserung der handwerklichen



Verarbeitung ökologischer Milch- und Getreideerzeugnisse“. Den Abschluss dieses Seminarteils bildete die Verkostung von aromatisierten und nicht aromatisierten Lebensmitteln.

<b>Teilnehmerkreis:</b>	Bremerhaven Frankfurt/M. Nürnberg	Hersteller, Inverkehrbringer Großhändler, Inverkehrbringer Hersteller, Inverkehrbringer
-------------------------	---	---

### **Praxisteil: Praktische Übungen zur Sensorik von Öko-Lebensmitteln**

Im zweiten Teil lag der Schwerpunkt auf der Schulung der Teilnehmer. Sie testeten ihre Fähigkeit, die Grundgeschmacksarten in verschiedenen Intensitäten zu erkennen. Auch der Geruchssinn war gefordert: Die Teilnehmer versuchten Gerüche von Aromen den richtigen Früchten zuzuordnen. In praktischen Übungen zur Sensorik von Öko-Lebensmitteln wurden die am Vortag erlernten Prüfmethode in der Praxis angewandt. Die Teilnehmer verkosteten bei diesen Übungen ihre mitgebrachten Produkte unter einer von ihnen gewünschten Fragestellung. Um den Geschmacks- und Geruchssinn nicht zu überfordern, wurden die Praxiseinheiten von einigen Vorträgen unterbrochen. Sie beinhalteten die Vorgehensweise der Bewertungsgesellschaften wie Öko-Test und Stiftung Warentest und der amtlichen Lebensmittelüberwachung bei sensorischen Tests. Außerdem wurde den Teilnehmern die Prüfung nach DLG-Schema vorgestellt. Beim Seminar in Frankfurt/Main erfuhren die Teilnehmer Neues über den Einfluss der Sorte auf die Sensorik von Öko-Lebensmitteln als Ergebnisse des Projekts „Vergleichende Qualitätsuntersuchungen von alten und neuen Gemüsesorten zur Entwicklung von Zuchtzielen für den Öko-Landbau“.

**Teilnehmerkreis:** siehe Grundlagenseminar

**Referentinnen:** Dipl.-Ing. Kirsten Buchecker, Leiterin des Sensoriklabors des Technologie-Transfer-Zentrums (ttz) Bremerhaven, Projektleitung „Öko-Geschmacksiegel“; Dipl.-Ing. Uta Felgentreff (nur beim Grundlagenseminar), Freiberufliche Lebensmitteltechnologin und Mitarbeiterin beim Projekt "Entwicklung und Erprobung eines sensorischen Schulungskonzepts für ökologische Milch- und Getreideerzeugnisse"; Dr. Sylvia Mahnke-Plesker, Qualitätsreferentin des BNN Herstellung und Handel, Kooperationspartnerin beim Projekt "Öko-Geschmacksiegel", DLG-Sensorik-Sachverständige für Getreidenährmittel und Backwaren; Dr. Detlef Ulrich (nur Praxisteil in Frankfurt/M.), Institut für Pflanzenanalytik der Bundesanstalt für Züchtungsforschung an Kulturpflanzen, Quedlinburg



## **Marktdaten im Naturkosthandel**

### **Bedeutung von Handelsmarken im Naturkosteinzelnhandel**

5. Juli 2005, Frankfurt am Main

Die bioVista GmbH hatte auf Basis des bioVista-Panels eine Studie zum Thema "Handelsmarken" erarbeitet und stellte diese vor. Die Teilnehmer erfuhren, welche Einkaufsmuster die Kunden im Naturkosthandel auszeichnen und wie sie zu Handelsmarken stehen. Abschließend wurde erläutert, welche Schlussfolgerungen sich daraus für das Marketing im Handel und bei Markenartiklern ergeben. Zudem zeigte das Seminar, wie Paneldaten zur Steuerung von Vertrieb und Marketing eingesetzt werden können.

**Teilnehmerkreis:** Hersteller, Markenartikler und Großhändler der Naturkostbranche, Einzelhändler

**Referenten:** Christoph Spahn, Geschäftsführer bioVista GmbH; Gabi Hempfling, bioVista GmbH

## **Seminar zu Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit**

17.03.2005 in Köln

Im Seminar wurden verschiedene Vorschriften zu Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit erläutert und ihr Bezug zur Praxis dargestellt. Zum Auftakt erfuhren die Teilnehmer Wissenswertes zur Rückverfolgbarkeit und zur Interpretation der gesetzlichen Anforderungen zur Rückverfolgbarkeit aus behördlicher Sicht. Dabei wurde deutlich, dass die neue Gesetzgebung für die Biobranche keinen großen Mehraufwand verursacht, da hier oft schon sehr gute Dokumentationssysteme bestehen. Anschließend wurde die Lebensmittelsicherheit näher beleuchtet: Vorgestellt wurden u. a. die DIN-Norm zur Lebensmittelsicherheit, Änderungen beim International Food Standard (IFS) und die Lebensmittelsicherheit im Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz. Der letzte Vortrag thematisierte die Lebensmittel-Hygiene-Verordnung, ihre Änderungen und Auswirkungen auf Bio-Betriebe. Die Änderungen betreffen u. a. die Pflicht, gegebenenfalls Beprobungen und Analysen durchzuführen sowie die Pflicht zur Einführung eines HACCP-Systems.

**Teilnehmerkreis:** Verantwortliche aus den Bereichen Einkauf, Verkauf und Qualitätssicherung sowie der Geschäftsführung von Bio-Betrieben (Großhandel, Hersteller, Abpacker, In-Verkehrbringer)

**Referenten:** RVetD. Rolf Kamphausen, Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes NRW, Abt. VI Verbraucherschutz; Elke Röder, Geschäftsführerin BNN Herstellung und Handel; Dr. Michael Scheutwinkel, IFC Berlin, Dr. Sylvia Mahnke-Plesker, BNN Herstellung und Handel



### **Durchführung von Maßnahmen zum Wissenstransfer zwischen Forschung und Ökologischer Lebensmittelwirtschaft (04OE031/6)**

Im Projektzeitraum wurden 102 Veranstaltungen mit über 1.600 Teilnehmenden durchgeführt. Die Veranstaltungen wurden zu über 90% von Landwirten und Landwirtinnen besucht. Ziel der Veranstaltungen war, Ergebnisse aus der Forschung zum Öko-Landbau an die Praxis zu vermitteln.

Ein deutlicher Schwerpunkt der Seminare lag insgesamt auf betriebswirtschaftlichen und Management-Themen. Die Fördermittel ermöglichten auch das Angebot von für die Landwirtschaft eher neuartigen und ungewöhnlichen Themenkomplexen. Die vermittelten Forschungsergebnisse waren zum großen Teil bei den Landwirten und Landwirtinnen im Vorfeld nicht bekannt. Durch die Veranstaltungen konnte nicht unwesentlich zur Entwicklung und Vermittlung von ganz neuem Wissen der Teilnehmenden beigetragen werden.

Durchgeführt wurden die Seminare von Beratern und Beraterinnen, die bereits jahre- und jahrzehntelange Erfahrung in der Beratungspraxis vorweisen. Die besondere Eignung solcher Experten als Mittler zwischen wissenschaftlicher Sprache und Praxisanforderungen der Landwirte hat sich im Projekt bestätigt. Zum Teil wurden auch die Forscher und Forscherinnen selbst als externe Referenten eingeladen.

Aufgrund der Freiheit der Themenwahl für die Durchführenden konnten regionalspezifisch zugeschnittene Seminare gestaltet werden, so dass sie den Bedürfnissen der Zielgruppe direkt entsprachen. Das Gleiche gilt für die Wahl der Methodik. Als besonders erfolgreich hat sich eine Informationsveranstaltung mit Einbezug einer Felderbegehung bzw. einem praktischen Teil vor Ort erwiesen. In diesen Fällen konnte für die Teilnehmenden ein unmittelbarer, persönlicher und anschaulicher Bezug zum Thema hergestellt werden.

Ein Wissenstransfer ist notwendig und stiftet Nutzen. Die Übersetzung in eine praxisgerechte Sprache und der Zuschnitt der Darstellung auf die gegebenen Bedingungen vor Ort sind notwendig, damit die Ergebnisse der Praxis effektiv Nutzen bringen können. Die Veranstaltungen wurden von den Teilnehmenden überwiegend mit gut bis sehr gut bewertet.



### **Coordination of measures for the transfer of knowledge between research and the organic food industry (04OE031/6).**

In the time period covered by the project, 102 events with over 1600 participants were staged. Over 90% of those attending these events were farmers. The aim was to communicate results from research into organic farming to those practising it.

Clear emphasis in the seminars was put on economic and management aspects. The subsidies allow agriculture to be offered a range of topics that are rather new and unusual. The research results, which were imparted, were largely unknown to the farmers attending. Thus the staging of these events could contribute substantially to the development and communication of new knowledge for the participants.

The seminars were lead by advisors who already had years, and in some cases decades of practical experience. The particular suitability of such experts as mediators between scientific language and the practical demands of the farmers was confirmed in this project. In some cases the researchers themselves were invited as external speakers.

Because the choice of topic was left open for the seminar leader to determine, the seminars could be tailored to the specific region so that the needs of the target group could be directly addressed. The same can be said about the choice of methodology used. A seminar to convey the information, that was coupled to a farm walk or some other practical component close at hand proved to be particularly successful. In such cases the participants could develop an immediate, personal and graphic relationship to the topic

Knowledge transfer is essential and creates benefits. Communication in language that is appropriate to the practical work and matching the presentation to local conditions is essential if the research results are to offer effective benefits for the practice. Participants predominantly evaluated the events as being 'good' to 'very good'.