



Future of Food - Tagung

Zwischen Wurzel und Wandel – Wie finden Tradition und Innovation zusammen?

25. November 2025, ab 9.00 - 15.00 Uhr
Campus Bernburg, Innovationswerkstatt



Programm

8.30 – 9.00 Uhr | Anmeldung und Einlass

Empfang der Teilnehmer an der Innovationswerkstatt

09:00 – 09:20 Uhr | Eröffnung der Tagung

Begrüßungsrede der Veranstaltenden

Laura Bahn und Philine Fritz, Masterstudentinnen Food and Agribusiness, Hochschule Anhalt;
Sven Borchert, 1. Vizepräsident des Bauernverbandes Sachsen-Anhalt e. V.

9.20 – 9.50 Uhr | Fachvortrag Tradition I

Alte Getreidesorten: Erhaltung und Nutzung in landwirtschaftlichen Netzwerken

Rudolf Vögel, Vorstandsvorsitzender des Vereins zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen (VERN e.V.)

Seit 25 Jahren werden durch den VERN e.V. alte Zucht- & Landsorten von Getreide in einem Netzwerk von Landwirt*innen erhalten und wirtschaftlich genutzt. Der Vortrag zeigt, wie diese "on farm"-Sicherung pflanzengenetischer Ressourcen als Ergänzung zur Einlagerung von Saatgut in Genbanken funktioniert - am Beispiel von Roggen, Weizenarten, Gerste und dem seltenen Binkel.

9.50 – 10.20 Uhr | Fachvortrag Tradition II

Vergessene Vielfalt, neues Bewusstsein: Die „Arche des Geschmacks“ als Ort für nachhaltige Ernährung

Dr. Rupert Ebner, Vorstandsvorsitzender des Slow Food Deutschland e.V.

Slow Food Deutschland fördert biologisch vielfältige, regional verankerte und handwerklich hergestellte Lebensmittel. Mit der "Arche des Geschmacks" bewahrt Slow Food weltweit vom Verschwinden bedrohte, traditionelle Lebensmittel und macht auf die Bedeutung regionaler Sorten, Tierrassen und handwerklicher Praktiken für unsere Ernährungskultur aufmerksam.

10:20 – 10:45 Uhr | Kaffeepause

Austausch und Networking mit Verpflegung

10.45 – 11.15 Uhr | Fachvortrag Innovation I

Kleine Larven, große Wirkung: Warum Insekten eine Schlüsselrolle in der Tierernährung spielen

Daniel Schäfer, Sales Manager bei der FarmInsect GmbH

Insekten als natürliche Proteinquelle im landwirtschaftlichen Kreislauf: FarmInsect beleuchtet, wie dieses zukunftsweisende Konzept neue Möglichkeiten zur Diversifizierung schafft – und zugleich einen echten Mehrwert für Umwelt und Landwirtschaft bietet.

11.15 – 11.45 Uhr | Fachvortrag Innovation II

Zwischen Risiko und Reife: Wie regionale Landwirtschaft neue Wege gehen kann

Andre Laue, Landwirt und Geschäftsführer der Pferdehof Elbaue GbR

Neben Pensionspferden und Erdbeer-Selbstpflückfeldern hat der Betrieb von André und Anne Laue ein neues, zukunftsfähiges Standbein entwickelt: Heute ergänzen Sonderkulturen wie Himbeeren, Kürbisse und Melonen das Angebot und eröffnen neue Chancen. Im Mittelpunkt steht die Frage, wie Mut zum Wandel und regionale Verwurzelung miteinander vereinbar sind – und wie sich die Landwirtschaft von morgen an moderne Herausforderungen anpassen kann.

11.45 – 13.00 Uhr | Mittagessen

Verpflegung in der Innovationswerkstatt mit Einladung zum Austausch und Networking

13.00 – 13.30 Uhr | Fachvortrag Tradition & Innovation I

Kultur(en)gut: Wie Fermentation zu einem transparenten und nachhaltigen Ernährungssystem beitragen kann

Felix Lehmann und Marisa Endrejat, Gründer der Elb-Ferment UG

Elb-Ferment steht für handwerklich hergestellte, natürlich fermentierte Lebensmittel aus regionalen Zutaten. Das junge Unternehmen zeigt, wie traditionelle Verfahren zu mehr Transparenz und Nachhaltigkeit in der Ernährung beitragen können. Fermentation wird hier als Teil einer Bewegung verstanden, um Handwerk, Geschmack und Umweltbewusstsein neu zu verknüpfen.

13.30 – 14.00 Uhr | Fachvortrag Tradition & Innovation II

Stall der Zukunft: „DRESDNER KUHGARTEN“ - Milchviehhaltung mal anders gedacht

Lutz Müller, Vorstand Dresdner Vorgebirgs Agrar AG

Das Projekt Kuhgarten „Dresdner Vorgebirge“ präsentiert ein besonders tiergerechtes Bauvorhaben aus dem Zusammenspiel von moderner Bauhülle, innovativem Fußboden sowie Bepflanzungsinseln. So schafft es weideähnliche Bedingungen und zeigt einen spannenden Weg hin zu mehr Transparenz, Tierwohl und Umweltschutz in der Milchviehhaltung.

14.00 – 14.15 Uhr | Kaffeepause

Austausch und Networking mit Verpflegung

14.15 – 14.45 Uhr | Tagungsabschluss

Verabschiedung und Danksagung der Veranstaltenden

Anmeldung unter: www.hs-anhalt.de/fof