



Herzliche Einladung zur Ulmer Demeter- Herbsttagung

Biodynamik und Mikrobiom

Sonntag, 22.11.26, 10:00 Uhr | Waldorfschule Illerblick – Café Fortuna | 89077 Ulm, Unterer Kuhberg 22

Der Demeter-Landesverband BW und der Demeter Beratung e.V. laden herzlich zur 70. Ulmer Demeter-Herbsttagung ein. Die Tagung richtet sich an Landwirte, Gärtnereien, an Handel und Verarbeitung, sowie an interessierte Verbraucher. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Programm

10:00 Ankommen, Kaffee

10:15 – 10:30 Begrüßung und Einführung

Dr. Christoph Reiber, Geschäftsführer Demeter BaWü, Martin Haugstätter, Dr. Bettina Egle, Vorstände des Demeter Beratung e.V.

10:30 – 12:00 Biodynamische Landwirtschaft im Lichte der Mikrobiom-Forschung

Dr. med. Thomas Hardtmuth, Arzt, freier Autor und Hochschul-Dozent

Neue Erkenntnisse der Mikrobiom-Forschung zeigen, wie die biodynamische Anbauweise die Mikrobiome von Böden und Lebensmitteln prägt und welche Bedeutung diese für unsere Gesundheit haben. Dr. Thomas Hardtmuth ist Arzt, freier Autor und Hochschuldozent sowie erfahrener Vortragender zur medizinisch-anthroposophischen Menschenkunde. In seinen Veröffentlichungen befasst er sich unter anderem mit Demenz, Depression, Krebs, der Rolle von Viren in Evolution und Medizin sowie dem menschlichen Mikrobiom. Seit 1985 ist er an verschiedenen Kliniken tätig, zuletzt als Oberarzt für Chirurgie und Thoraxchirurgie am Klinikum Heidenheim.

12:00 – 13:00 Vom Baumpflegebetrieb zur biodynamischen Gemüsevielfalt

Jan Odenweller, „Die Gärtner“, 88437 Sulmingen/Maselheim

Seit 2006 entwickeln Jan und Heidrun Odenweller ihre Gärtnerei „Die Gärtner“ kontinuierlich weiter. Heute entstehen dort nach Demeter-Richtlinien vielfältige Jungpflanzen und Gemüsearten, darunter Tomatenraritäten und samenfeste Sorten aus eigener Saatgutgewinnung. Mit „Gärtners Gemüsebox“ beliefert der Betrieb zudem Haushalte in der Region mit saisonalem biodynamischem Gemüse. Der Referent gibt Einblicke in die Entwicklung des Betriebs und die Philosophie dahinter.

13:00 – 14:00 Mittagessen

14:00 – 15:00 Von der Erde bis zum Teller – Biodynamische Event-Gastronomie auf der Alb

Günther Saiger, HofGut Scheunenwirtin, 73566 Bartholomä

Regionale Bio-Lebensmittel, alte Sorten, seltene Tierrassen und faire Partnerschaften prägen das Demeter-HofGut Scheunenwirtin. Aus dem ehemaligen Bauernhof ist eine kreative Biogastronomie für Feiern, Menüabende und Kulturevents entstanden. Gemüse und Kräuter aus biodynamischem Anbau, eine Streuobstwiese sowie historische Hühnerrassen und Enten machen Vielfalt erlebbar. Im Vortrag zeigt Günther Saiger, wie nachhaltige Kreisläufe, respektvolle Verarbeitung und regionale Wertschöpfung zu einer Küche mit Haltung beitragen.

15:00 – 15:30 Diskussion, Fragen, Impulse bei Kaffee und Kuchen und Abschluss der Tagung

Es ist keine Anmeldung erforderlich und der Eintritt ist frei – Spenden sind herzlich willkommen!

Kontakt: Demeter Beratung e.V., kontakt@demeter-beratung.de, Tel 0711-400 54 800

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Diese Veranstaltung ist Teil des Bundesprogrammes Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) - initiiert und finanziert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).