



Marktinfogespräch

Innovationen und neue Kulturen für Brandenburgs Bio-Markt

Fokus: Sonder- und Nischenkulturen wie Hirse, Buchweizen, Quinoa, Leinsamen oder Hülsenfrüchte

Datum: 12.06.2026, 10 – 16 Uhr

Ort: Oranienwerk (Kultursaal), Kremmener Str. 43, 16515 Oranienburg

Moderation: Timo Kaphengst & Julia Jägle

Zeit	Inhalte
09:30 Uhr	Ankommen und Begrüßungskaffee Nutzen Sie dieses Zeitfenster gerne für einen Kaffee und fürs Ankommen, so dass wir pünktlich starten können.
10:00 Uhr	Begrüßung und Vorstellung der Teilnehmenden durch die Moderation
10:20 Uhr	„Wie schmeckt die Zukunft?“ – Produktverkostung Verkostung innovativer Bio-Produkte aus dem Supermarktregal
Teil 1: Vom Acker zum Produkt – Marktchancen und Wertschöpfung für regionale Bio-Innovationen	
10:45 Uhr	Von der Nische in den Markt – Erfolgsfaktoren für regionale Bio-Produkte Auftrittsgespräch mit Achim Fießinger (MostManufaktur Havelland und Havelmi) und Emanuel Grigorescu (Blackflagship)
11:15 Uhr	Neue Wertschöpfungsketten aufbauen – Kooperationen zwischen Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel Isabella Krause, Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern



11:30 Uhr **Zukunftskulturen für Brandenburg – Erfahrungen aus Anbau und Vermarktung von Kichererbse & Co**
Bernhardt von der Marwitz, Gut Friedersdorf

11:45 Uhr **Quinoa erfolgreich vermarkten – Erfahrungen aus Hessen**
Simon Weiss und Johannes Grenzebach, Mudda Natur

12:00 Uhr Zeit für Rückfragen & Diskussion

12:30 Uhr **Mittagspause** und Zeit zur Vernetzung

Teil 2: Vom Produkt zur Marke – Marketing, Sichtbarkeit und Praxiswissen

13:30 Uhr **Innovationsworkshop „Vom Feld zur Marke – Wie regionale Bio-Produkte erfolgreich werden“**
Marketing und Vermarktung regionaler Innovationen
Impuls und Moderation: Oliver Oest, Tinkerbelle

15:00 Uhr **Kaffeepause & Gruppenfoto**

15:20 Uhr **Abschluss: Wie können regionale Bio-Innovationen in Brandenburg wachsen?**
Gemeinsame Diskussion und Austausch mit allen Teilnehmenden

15:50 Uhr Zusammenfassung und Verabschiedung

16:00 Uhr **Ausklang und Vernetzung**

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist **kostenfrei**. Für eine **kostenlose Verpflegung** ist ebenfalls gesorgt. Bitte beachten Sie, dass die **Plätze begrenzt** sind. Melden Sie sich daher frühzeitig unter folgendem Link an: <https://www.forms.ecologic.eu/de/MIG2-2026>