

## Anmeldung

Bitte melden Sie sich bis zum **5. Februar 2024** an:  
<https://mitdenken.sachsen.de/1038700>



Für die Verpflegung wird ein Beitrag von 5,00 € pro Person erhoben.

## Anfahrt



**An den Vorrüben 1**  
**01594 Mehltheuer (Hirschstein)**

### Kontakt:

Angelika Hoppe, Katharina Voigt  
Abteilung 7/Referat 79  
Telefon: + 49 35242 631-8901  
E-Mail: [oekolandbau.lfulg@smekul.sachsen.de](mailto:oekolandbau.lfulg@smekul.sachsen.de)

### Herausgeber und Veranstalter:

Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie  
Pillnitzer Platz 3, 01326 Dresden  
Telefon: + 49 351 2612-0  
Telefax: + 49 351 2612-1099  
E-Mail: [poststelle.lfulg@smekul.sachsen.de](mailto:poststelle.lfulg@smekul.sachsen.de)

Das LfULG ist eine nachgeordnete Behörde des Sächsischen Staatsministeriums für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL). Diese Veröffentlichung wird finanziert mit Steuermitteln auf Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtags beschlossenen Haushalts.

Foto: Clara Göckeritz

*Täglich für  
ein gutes Leben.*

[www.lfulg.sachsen.de](http://www.lfulg.sachsen.de)

## Bio-Treff Verarbeitung & Qualität Regionale Haferprodukte

am 7. Februar 2024 in Mehltheuer bei Lommatzsch



Das Sächsische Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie lädt ein zum

# Bio-Treff Verarbeitung & Qualität

## Regionale Haferprodukte

**Termin:** 7. Februar 2024  
10:00 bis 14:00 Uhr

**Ort:** Ölmühle Moog  
An den Vorrüben 1  
01594 Mehltheuer (Hirschstein)

Der Bio-Treff des Öko-Kompetenzzentrums dreht sich rund um das Thema Hafer und die Frage, was sich damit in der Region anstellen lässt. Bereits im November 2023 fand eine Veranstaltung mit dem Fokus auf die Herstellung und Vermarktung von Hafer-Drinks statt, welche auf viel Interesse stieß.

Eingeladen sind all diejenigen, die Hafer anbauen oder diesen zu Produkten verarbeiten und vermarkten wollen.

Im Fokus steht unter anderem die Verkostung von Ölen und Hafer-Drinks mit dem Ziel zu prüfen, welche Öle zur Herstellung von Hafer-Produkten genutzt werden können. Zudem gibt es fachlichen Input zum Haferanbau und der Hafervermarktung des Biohofgutes Klappendorf sowie den Erfahrungen der Ölmühle Moog mit der neu eingeführten Mehrwegflasche für Speiseöle. Mit den Herausforderungen von Mehrweg-Verpackungen sind auch die Hersteller und Herstellerinnen regionaler Produkte konfrontiert.

Anschließend wird es Zeit für Austausch und Vernetzung geben, in dem gemeinsam wichtige Themenkomplexe erarbeitet und diskutiert werden. Ziel der Veranstaltung ist die Vernetzung aller relevanten Akteure, die Lust darauf haben, gemeinsam an innovativen regionalen Haferprodukten zu arbeiten.

**Heinz Bernd Bettig**  
Präsident des Landesamtes für Umwelt,  
Landwirtschaft und Geologie

**Klaus Wallrabe**  
Abteilungsleiter Landwirtschaft

## Programm

- 10:00 Uhr** **Begrüßung und Vorstellungsrunde**  
**Rückblick Bio-Treff Hafer im November**  
Angelika Hoppe, Katharina Voigt  
Kompetenzzentrum Ökologischer Landbau, LfULG
- 10:30 Uhr** **Vorstellung des Biohofgutes Klappendorf & der Ölmühle Moog**  
**Haferanbau & Vermarktung im Biohofgut**  
Josephine Moog, Biohofgut Klappendorf
- 11:00 Uhr** **Verkostung von Ölen und Hafer-Drinks**  
**Welche Öle sind für die Herstellung von Hafer-Produkten geeignet?**  
Sarah Diener, Ölmühle Moog  
Achim Fießinger, Havelmi eG
- 12:00 Uhr** **Erfahrungen mit den neu eingeführten Mehrwegflaschen**  
Andrea Sippel, Ölmühle Moog
- 12:15 Uhr** **Pause**
- 12:45 Uhr** **Diskussion & Vernetzung**  
**Verarbeitung und Vermarktung**  
**Aufbau einer regionalen Hafer-Wertschöpfungskette**  
Angelika Hoppe, Katharina Voigt  
Kompetenzzentrum Ökologischer Landbau, LfULG
- 14:00 Uhr** **Schlussworte**  
Angelika Hoppe, Katharina Voigt  
Kompetenzzentrum Ökologischer Landbau, LfULG

**Moderation:** Angelika Hoppe, Kompetenzzentrum Ökologischer Landbau, LfULG