



Anfahrt

Nähere Informationen zur Anfahrt sowie einen Lageplan finden Sie unter:

<http://www.kapuzinerhof.de/kontakt/anfahrt/>



Das **kostenfreie** Aufladen in den Modes 1, 2 und 3 gemäß IEC 61851 von jedem elektrischen Fahrzeug, auch Pedelecs (Elektrofahrräder) und E-Bikes ist ab sofort in der Seethalerstrasse 6 für Besucher möglich. Die Schließkarte für die Ladestation erhalten Sie an der Rezeption.

Der Laufener Landweizen wird unterstützt von:

Vielen Landwirten, Bäckern, Müllern, Brauereien aus der Grenzregion Rupertiwinkel und Salzburger Alpenvorland, sowie:

- Bayerische Akademie für Naturschutz (ANL)
- Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
- Bio Austria
- bio!logisch
- Biosphärenregion Berchtesgadener Land
- Bund Naturschutz Laufen
- EUREGIO Salzburg – BGL– Traunstein
- Förderverein der ANL
- Internationales Forum Gastrosophie
- Land Salzburg
- Leopold Kohr Akademie
- Öko-Modellregion Waginger See – Rupertiwinkel
- Regio STAR eG
- Solidargemeinschaft Berchtesgadener Land e.V.
- Stadt Laufen
- Stadtgemeinde Oberndorf bei Salzburg
- Universität Salzburg
- Zentrum für Gastrosophie

http://www.anl.bayern.de/projekte/laufener_landweizen/

Titelbild

Junge im Feld des Laufener Landweizen / Dr. Wolfram Adelman, ANL



Fachtagung 43/18

Tagungsort

Kapuzinerhof
Bildungszentrum der ANL
Schlossplatz 4
83410 Laufen

Leitung

Dr. Wolfram Adelman, ANL

Kosten

Teilnehmerbeitrag: entfällt

Veranstalter

Bayerische Akademie für Naturschutz
und Landschaftspflege (ANL)
Seethalerstraße 6
83410 Laufen
Telefon +49 8682 8963-0
Telefax +49 8682 8963-17
anmeldung@anl.bayern.de
www.anl.bayern.de

Anmeldung

Ihre Anmeldung erbitten wir schriftlich per Post, Fax oder E-Mail.



3. Runder Tisch Laufener Landweizen

14. Juni 2018
Laufen

Die wiederentdeckte Regionalsorte Laufener Landweizen ist mittlerweile auf einem guten Weg: Immer mehr Bio-Landwirte bauen ihn an und viele Müller, Bäcker und Brauer sind im letzten Jahr auf den Geschmack gekommen mit dem Laufener Landweizen zu arbeiten.

Der 3. Runde Tisch Laufener Landweizen gibt Rückblick auf Erreichtes, Einblick auf aktuelle Geschehnisse und auf Geplantes für die Zukunft. Im Zentrum steht der freie Austausch zwischen allen Interessierten aus Österreich und Bayern.



Laufener Landweizen / Dr. Wolfram Adelmann

Donnerstag, 14. Juni 2018

10:00 Uhr

Begrüßung

Vorstellung der Masterstudentin Monika Grassl, TU München. Titel der Masterarbeit „Erfolgsfaktoren für die Etablierung von alten Regionalsorten“

10:10 Uhr

Rückblick auf das bisher Erreichte

Dr. Wolfram Adelmann, ANL

10:25 Uhr

Eindrücke des Umweltbildungsprojekts „Mehr Vielfalt in der Landschaft“

Leonie Freilinger, Auftragnehmerin der ANL

10:40 Uhr

Rückblick auf die Aktion „Biobrot Salzburg“

Markus Danner, BioAustria



Brote aus Laufener Landweizen, Aktion „Biobrot Salzburg“ / Bio Austria

10:50 Uhr

Situation und Perspektiven des Absatzes des Laufener Landweizens in Bayern

Marlene Berger Stöckl
Ökomodellregion Waginger See

11:00 Uhr

Freier Austausch und Diskussion über geplante Aktivitäten

12:30 Uhr

Ende der Veranstaltung – es besteht die Möglichkeit zu einem anschließenden gemeinsamen Mittagessen im Kapuzinerhof (Selbstzahler).



Kornblumen und Mohn/ Dr. Wolfram Adelmann