



Erzeugerringe für ökologischen Landbau im Landeskuratorium für Pflanzliche Erzeugung (LKP).

Fachexkursion im ökologischen Landbau

Ökologischer Heil- und Gewürzpflanzenanbau

in Sachsen-Anhalt und Sachsen

18.-20. September 2024



Die Fachexkursion wird im Auftrag des Instituts für Agrarökologie und Biologischen Landbau der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (Lfl) vom Erzeugerring für naturgemäßen Landbau e.V. im LKP ausgeführt.

Gefördert im Rahmen der Produktions- und Qualitätsinitiative für die Landwirtschaft und den Gartenbau in Bayern. Teilprojekt 12.5 Wissenstransfer von Praxiserfahrungen und aus angewandter Forschung im Ökologischen Landbau im Zusammenhang mit thematischen Exkursionen.

Programm Mittwoch, 18.09.2024

Anreise im eigenen PKW/ Fahrgemeinschaften

14.00 Uhr Führung
MAWEA Majoranwerk Aschersleben GmbH
Majoranweg 21, 06449 Aschersleben

18.30 Uhr Ankunft im SL'otel Bernburg

Gemeinsames Abendessen in einem Restaurant in Bernburg.

Programm Donnerstag, 19.09.2024

8.00 Uhr Abfahrt

8.30 Uhr Betriebsbesichtigung
! Betrieb wird noch bekannt gegeben !

12.00 Uhr Mittagessen

13.00 Uhr Abfahrt

15.00 Uhr Führung
BIO PLANÈTE Ölmühle Moog GmbH
Klappendorf 1, 01623 Lommatzsch

18.30 Uhr Ankunft Hotel Siebeneichen in Meißen

Gemeinsames Abendessen

Programm Freitag, 20.09.2024

8.30 Uhr Abfahrt

10.00 Uhr Betriebsbesichtigung
Agrar GmbH Moholzer Hof
Ernst-Thälmann-Straße 27, 02906 Niesky OT See

12.30 Uhr Ende der Exkursion

Zielgruppe

Diese Exkursion richtet sich an interessierte Multiplikator:innen, Fachpublikum, Berater:innen, Landwirt:innen und Wissenschaftler:innen. Das Ziel der Exkursion ist ein Erfahrungsaustausch und die gemeinsame Diskussion vor Ort über den feldmäßigen Anbau von ökologischen Heil- und Gewürzkräutern sowie die Trocknung, Aufbereitung und Vermarktung.

Anzahl Teilnehmende

Die Teilnehmerzahl ist auf max. 30 Teilnehmer:innen begrenzt.

Anmeldung

Eine Anmeldung ist aufgrund der Hotelübernachtungen **bis 12.08.2024** erforderlich! Die Anmeldung erfolgt über die Naturland Homepage www.naturland.de über Veranstaltungen oder direkt hier: [lfl Fachexkursion Heil - und Gewürzpflanzen \(naturland.de\)](http://lfl.fachexkursion.heil-und-gewuerzpflanzen.naturland.de)

Weitere Informationen

Franziska Blind, Beratung für Naturland
T.: 09081-27 560 68, E-Mail: f.blind@naturland-beratung.de

Übernachtung

Es wurden Reservierungen im SL'otel in Bernburg <https://www.slotel.de/> und Hotel Siebeneichen in Meißen <https://www.hotel-siebeneichen-meissen.de/> getätigt.

Kosten

Die Teilnahme ist kostenlos, da die Veranstaltung gefördert ist. Die Kosten für Verpflegung, Unterkunft und Führungen sind selbst zu tragen. An- und Abfahrt sind selbstständig zu organisieren.

Hintergrund

Sachsen-Anhalt wird als die „Gewürzkräuterammer“ Deutschlands bezeichnet. Der Anbau von Majoran geht in der Region Aschersleben ins Jahr 1890 zurück. Heute wird dort auf über 1000 ha neben Majoran auch Thymian, Bohnenkraut, Oregano, Basilikum, Fenchel und Kümmel angebaut.

Die Majoranwerke liegen mitten im Herzen dieser Gewürzkräuterammer. Das Vertragsanbaugebiet umfasst ein Gebiet von ca. 50 Kilometer rund um Aschersleben, vom Harzrand bis zur Börde, wo auf etwa 160 Hektar Ackerfläche Majoran, Thymian und Oregano angebaut und vor Ort zu Gewürzen, Gewürzbestandteilen, Kräutern und Heilpflanzen mit pharmazeutischer und futterrechtlicher Verwendung verarbeitet werden.

<https://majoranwerk.de/>

Die Ölmühle Moog feiert in diesem Jahr 40 Jahre Leidenschaft für Bio-Speiseöle. 1984 fing alles mit Bio-Sonnenblumenöl an. 2024 stellt BIO PLANÈTE mehr als 70 verschiedene kaltgepresste Öle her und ist Marktführer im deutschen und französischen Fachhandel. <https://www.bioplanete.de/>

Lavendel in der Lausitz? Oh ja! Die 2,5 ha Anbaufläche sind eine Augenweide und ziehen Besucher von nah und fern an. Der geerntete Lavendel wird destilliert und das Öl entweder pur oder in der Form vielfältiger Produkte vermarktet. Betriebsleiter Andreas Graf wird uns an dem leider bereits abgeblühten Lavendelfeld begrüßen und mit uns seine Erfahrungen im Anbau und der Verarbeitung des Lavendels teilhaben lassen. <https://www.lausitzer-lavendel.de/>