

# Bio verarbeiten: Gründungen gestalten. Netzwerke stärken.

Ein Vernetzungstreffen für Gründung und Verarbeitung in der Bio-Branche

7.-9. Oktober 2025 in Berlin



## Austauschen und voneinander Lernen

Wie sieht eine zukunftsfähige Lebensmittelverarbeitung aus? Was macht Gründen in der Bio-Branche attraktiv – und wie können wir gemeinsam neue Ideen entwickeln?

Kommt zum **Vernetzungstreffen für Gründung und Verarbeitung in der Bio-Branche!** Eingeladen sind Start-Ups, Gründer:innen und Unternehmer:innen, die in die Bio-Verarbeitung einsteigen oder sie weiterdenken möchten – ebenso wie Berater:innen und andere Branchen-Akteur:innen, die Lebensmittelverarbeitung mitgestalten wollen.

## Was euch erwartet:

Einblicke in verschiedene Gründungsgeschichten, Austausch mit erfahrenen Akteur:innen der Branche und Diskussionen über innovative Wege in der Lebensmittelverarbeitung.

Gestaltet die Zukunft mit – erweert euer Netzwerk und entdeckt neue Perspektiven!



Bundesministerium  
für Landwirtschaft, Ernährung  
und Heimat



Die Veranstaltungsreihe „Bio verarbeiten“ ist Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) – initiiert und finanziert durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH).

Veranstalter:

**zwischen\_\_feld**

## Programm

Tag 1:

| Uhrzeit | Ablauf  |
|---------|---|
| 14:30   | <b>Ankommen</b><br>Begrüßung und Kennenlernen<br>Sichtbarmachen von Perspektiven auf Bio-Verarbeitung   |
| 16:00   | <b>Pause</b>  |
| 16:30   | <b>Impuls-Vortrag &amp; Podiumsdiskussion</b><br>Was macht die Bio-Verarbeitung innovativ und zukunftsfähig?<br><b>Eva Martell</b> (Food Startup Inkubator Weihenstephan)<br><b>Marlene Panten</b> (Bäckermeisterin, Privatbäckerei Wiese)<br><b>Stefanie Kratzenstein</b> (Food-Campus Berlin)<br><b>Achim Fießinger</b> (Gründer & Geschäftsführer, Mostmanufaktur Havelland und Havelmi)<br><b>Marvin Freiberg</b> (Inhaber, GründerGeschmack) |
| 18:30   | <b>Gemeinsames Abendessen</b><br>Zeit zum Austauschen und Vernetzen   |

Tag 2:

| Uhrzeit | Ablauf   |
|---------|--|
| 9:00    | <b>Einstieg in den Tag</b>   |
| 9:30    | <b>Parallele Workshops</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Wie kann ein attraktives Gründungsökosystem für die Lebensmittelverarbeitung in der Bio-Branche aussehen? Skizze einer Zukunftsidee.</b><br/>Organisiert von: zwischen_feld</li><li>- <b>Wertschöpfungsketten als Gründungsmotor – Gemüse, Linse und Schaf: Was können wir von Beispielen aus der Region Berlin-Brandenburg lernen?</b><br/>Organisiert von: Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V.</li><li>- <b>Flourishing Futures: Wie können Geschäftsmodelle wirtschaftlich tragfähig sein und einen positiven Beitrag für Menschen und Ökosysteme leisten? Praxisnahe Werkzeuge für Unternehmungen.</b><br/>Organisiert von: fiveP eG</li></ul> |

|       |  |
|-------|--|
| 12:30 | Mittagspause   |
| 14:00 | <b>Markt der Möglichkeiten: Unternehmer:innen im Gespräch</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Präsentiere dein Produkt und Geschäftsidee</li><li>- Komm ins Gespräch und tausche Erfahrungen aus, z.B. zu Markteintritt, Finanzierung, Kooperation</li></ul> |
| 16:30 | Pause und Ortswechsel  |
| 18:00 | <b>Apéro im Café Tiergarten</b><br>Quereinstieg in die Bio-Verarbeitung! Einblicke in das Hansaviertel:<br>Gründung des Café Tiergarten (und Bouche Kombucha)  |

Tag 3: Branchen-Expedition (optional)

| Uhrzeit | Ablauf   |
|---------|--|
| 9:00    | <b>Einstieg in den Tag</b>   |
| 9:30    | <b>Betriebsbesichtigungen und Gespräche</b><br>Wir besuchen einen Foodhub im Thiemannquartier und sprechen mit Jiro Nitsch von der <a href="#">Plattform 2020 für gute Lebensmittel</a> . Anschließend fahren wir zur 2022 eröffneten <a href="#">Johann Bäckerei</a> . Wir kommen ins Gespräch und erhalten Einblicke in innovative Verarbeitungsunternehmen. |
| 13:00   | Abschluss und Transfer   |

**Zielgruppe:** Gründer:innen, Start-Ups, Unternehmer:innen und deren Mitarbeiter:innen, Mitarbeiter:innen von Verbänden und Projekten, Multiplikator:innen, Berater:innen und Wertschöpfungsketten-Entwickler:innen, die Bio-Gründungen begleiten – oder Bio neu denken wollen!

**Anmeldung:** <https://zwischenfeld.org/bio-verarbeiten/>

Vernetzungsveranstaltung mit optionaler Branchen-Expedition. Die Anmeldung ist getrennt für beide Teile möglich.

**Veranstaltungsort:** Berlin Global Village, Berlin-Neukölln

**Kosten:** Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos, da die Veranstaltung im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt wird. Für die Verpflegung an den drei Tagen stellen wir einen **Kostenbeitrag von 120 Euro** (inkl. MwSt.) pro Person in Rechnung. Wenn der Kostenbeitrag für dich eine Hürde darstellt, melde dich gerne bei uns – gemeinsam finden wir eine Lösung. Insbesondere Gründer:innen können einen reduzierten Beitrag erhalten.

## Kontakt Veranstalterin

**zwischen\_feld**

E-Mail: [info@zwischenfeld.org](mailto:info@zwischenfeld.org)

Web: <https://zwischenfeld.org/bio-verarbeiten/>

## Über „Bio verarbeiten“

„Bio verarbeiten“ ist eine praxisorientierte Veranstaltungsreihe zur Stärkung der ökologischen Lebensmittelverarbeitung. Sie richtet sich an alle, die bereits ökologische Lebensmittel verarbeiten oder neu einsteigen wollen. Ob in Seminaren, Praxis-Workshops oder Online-Meet-Ups – „Bio verarbeiten“ vernetzt, vermittelt aktuelles Fachwissen aus erster Hand und bietet einen Raum für gemeinsames Lernen, selbst Mitpacken und Ausprobieren.

Mehr Informationen zu „Bio verarbeiten“ und Kontaktmöglichkeiten unter:  
[www.oekolandbau.de/bio-verarbeiten](http://www.oekolandbau.de/bio-verarbeiten)