

2. Wasserbüffel-Tagung

BÜFFEL & MOOR

**Perspektiven für Haltung,
Schlachtung & Vermarktung
von Wasserbüffeln**

25. März 2026

09:00-16:00 Uhr

im Oranienwerk, Oranienburg

Sanfte Riesen für den Moorschutz

Wir laden Wasserbüffelhalter*innen, Fleischereien, Verarbeitungs- und Vermarktungsunternehmen sowie alle an der Wertschöpfungskette interessierten Personen zur 2. Wasserbüffeltagung ein.

Die Tagung gibt praxisnahe Einblicke in die Haltung, Schlachtung und Vermarktung von Wasserbüffeln. Expert*innen stellen aktuelle Entwicklungen, bestehende Chancen und erfolgreiche Lösungsansätze vor. Im Fokus stehen gute Beispiele und Kooperationen für ein wachsendes Netzwerk mit tragfähigen Absatzwegen.

Die Veranstaltung ist gemeinsam vom BLuMo-Projekt des LfU, dem MOORBÜFFEL-Projekt und dem Deutschen Büffel-Verband e.V. organisiert.

9.00 – 10.00 Uhr Exkursion: Möllmer Seewiesen,
BLuMo-Projekt, bei Oranienburg-Dameswalde
Treffpunkt: Staustufe Friedrichsthal

10.30 – 16.00 Uhr Tagung im Oranienwerk,
Kremmener Straße 43, 16515 Oranienburg

Um Anmeldung wird gebeten bis zum: 20.03.2026 unter
<https://afm.brandenburg.de/intelliform/forms/lfu/S2-IT-Koordinierung-LfU/Digitalisierung-LfU/Wasserbueffeltagung/index>



Exkursion (optional)

09:00–10:00 Uhr

Möllmer Seewiesen - BLuMo-Projekt

Praxiswissen zur nassen Bewirtschaftung
mit Wasserbüffeln

Nils Fischer · Anna-Lena Köhler · Thomas Miebs

Agrarproduktion Neuholland

Programm – Vormittag

Moderation: Bettina Tacke, BLuMo-Projekt
Landesamt für Umwelt Brandenburg

10:30–11:15 Uhr

Begrüßung & Einleitung

- BluMo-Projekt, Landesamt für Umwelt Brandenburg (*Anje Marten*)
- MOORBÜFFEL BRANDENBURG (*Jochen Fritz*)
- Deutscher Büffel-Verband (*Henri Henrion*)
- Musik: Tuba
Ludgar „der Busfahrer“

Moore & Landwirtschaft

Erfahrungsbericht langjähriger erfolgreicher Moorbewirtschaftung

Juliane und Sebastian Petri

Moor- Klimawirte

Schlachtung & Verarbeitung

11:30–12:30 Uhr

Schlachtung mit Achtung!

Hofnahe Schlachtung & Weideschuss in der Praxis

Ruven Hener

Spreewaldweiden

Digital & regional!

Digitale Schlachtkapazitäten finden · Wege sparen ·
Verbraucher ansprechen

Maria Mundry

KBV OPR

Zwischen Rind und Wild

Fleisch- & Wurstgenuss vom Wasserbüffel

Nadine Wunsch-Fischer

Wildwirtschaft & Wurstküche

Mittagspause

12:30–13:30 Uhr

Köstliches vom Wasserbüffel

Köchin: *Nadine Wunsch-Fischer*

Wildwirtschaft & Wurstküche



Programm - Nachmittag

13:30–13:50 Uhr

Wasserbüffelhaltung in Deutschland – Aktueller Stand, ökologische Effekte & wirtschaftliche Perspektiven

Speaker: *Jannik Luk Heckel*
Universität Hohenheim

13:50–14:35 Uhr

Diskussion: Von der Weide auf den Teller

Direktvermarktung · Gastronomie · Online-Marketing

mit u. a.:

- *Jochen Fritz* (MOORBÜFFEL)
- *Daniel Pilgrim* (Hand.Fest gGmbH, angefragt)
- *Andi Neumann* (Fleischsommelier, angefragt)
- *Timon Richter* (Wasserbüffelhalter)

Verkostung & Wettbewerb

14:35–15:10 Uhr

Büffel-Produkt des Jahres

Alle Teilnehmenden sind eingeladen, eigene Produkte mitzubringen.

Das Plenum prämiiert die überzeugendsten Produkte.

15:10–15:30 Uhr

Preisverleihung & Ausklang

