

ANMELDUNG

Hiermit melde ich mich zu dem Workshop „Fleischverarbeitung und Vermarktung im Ökolandbau“ am 11.01.2019 in Göda an:

Name:

Vorname:

Unternehmen:

Adresse:

.....

Telefon:

Email:

Mein besonderes Interesse gilt:

.....

.....

.....
Datum, Unterschrift

ORGANISATORISCHE HINWEISE

Anmeldungen per Post, Email oder Fax mit Angabe Ihres Namens und Unternehmens sowie Ihrer Kontaktdaten (Adresse, Tel., Email) an:

EkoConnect – Internationales Zentrum für den Ökologischen Landbau Mittel- und Osteuropas e.V.

Claudia Neumann
Schützengasse 16
01067 Dresden

E-Mail: claudia.neumann@ekoconnect.org

Tel: 0351 4943 317

Fax: 0351 4643 417

Wir bitten um Anmeldung bis 08.01.2019!

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist für Landwirte kostenfrei. Für die Verpflegung bitten wir vor Ort um einen Unkostenbeitrag.

Veranstaltungsort

Gasthaus Dreistern, Dreistern 15, 02633 Göda

Exkursion:

Ökobetrieb Mörl
Forsthausweg 7
02633 Gaußig, OT. Diehmen

Zuständig für die Durchführung der ELER Förderung im Freistaat Sachsen ist das Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL), Referat Förderstrategie, ELER-Verwaltungsbehörde



Entwicklungsprogramm
für den ländlichen Raum
im Freistaat Sachsen
2014 - 2020

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Workshop: Fleischverarbeitung und Vermarktung im Ökolandbau

**11. Januar 2019,
02633 Göda, bei Bautzen**

Workshop im Rahmen des Projekts
Wissenstransfer für eine tiergerechte und
wirtschaftliche Rinderhaltung im Ökobetrieb



INHALT

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie führen einen ökologischen Landwirtschaftsbetrieb mit Rinderhaltung und hofeigener Fleischverarbeitung? Oder Sie erwägen, in die hofeigene Fleischverarbeitung und Öko-Fleischvermarktung einzusteigen?

Dann möchten wir Sie herzlich zum Workshop „Fleischverarbeitung und Vermarktung im Ökolandbau“ am 11.01.2019 nach Göda (bei Bautzen) einladen. Im Workshop werden die rechtlichen, baulichen und technischen Rahmenbedingungen sowie Qualitäts- und Hygieneanforderungen in der biologischen Fleischverarbeitung und Vermarktung vorgestellt. Herr Jakob von der Meisterschule für Fleischer Kulmbach Mainleus stellt Verfahren der Fleischverarbeitung u.a. der Rindfleischreifung mit den Schwerpunkten Dry Aged Beef und Aqua Aging vor. Am Nachmittag besuchen wir den Biobetrieb Mörl mit hofeigener Fleischerei.

Dabei ist es uns wichtig, mit Ihnen ins Gespräch zu kommen und auch ihre speziellen Anliegen und Fragen zu berücksichtigen. Teilen Sie uns diese daher gern bei Ihrer Anmeldung mit.

Der Workshop findet im Rahmen des Projektes „Wissenstransfer für eine tiergerechte und wirtschaftliche Rinderhaltung im Ökobetrieb“ statt. Mehr Informationen über das Projekt und die Termine für weitere Veranstaltungen finden Sie unter www.ekoconnect.org.

PROGRAMM

09:45 **Ankunft und Willkommenskaffee**

10:00 **Beginn, Begrüßung**

Christian Pein, Gää e.V. (angefragt)

10:15 **Rechtliche Rahmenbedingungen**

Rechtliche Rahmenbedingungen der
Fleischverarbeitung und Vermarktung
bauliche und technische Voraussetzungen
*Verband der Landwirte mit handwerklicher
Fleischverarbeitung, Kassel*

12:00 **Mittagessen**

12:45 **Praxis der hofeigenen
Rindfleischverarbeitung**

Qualitätsparameter für Schlachtkörper
Hygienische Erfordernisse
Qualitätsbewertung für Fleischerzeugnisse
Preiskalkulation für Fleischerzeugnisse,
Verwertung von Koppelprodukten /
Abfallvermeidung
Rindfleischreifung mit den Schwerpunkten
Dry Aged Beef und Aqua Aging
*Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer
Kulmbach Mainleus*

PROGRAMM

15:00 **Hof- und Fleischereibesichtigung des
Biohofs Mörl**

Vermarktungswege für Fleisch und
Fleischerzeugnisse im Biohof Mörl
Einordnung der Verarbeitung in den
Betrieb, Kooperation mit Landwirten und
Handel
Sebastian Mörl, Bio-Fleischerei Mörl

16:30 **Ende der Veranstaltung**

Letzter Termin in der Veranstaltungsreihe
Ökologische Rinderhaltung in Sachsen:

17.01.2019: **Workshop** – Tierbeurteilung
und Haltingsmanagement
in der Milchviehhaltung,
Ort: Erzebergische Agrar-
gesellschaft Forchheim mbH,
09509 Pockau