

# Kurze Wertschöpfungskette Fleisch

## Hofnahes Schlachten

### Exkursion mit Online-Workshop

7. und 8. September 2020

Wetterau/ WWW

Montag, 7. September

---

**12:00 Abfahrt per Bustransfer vom Bahnhof Frieberg (Hessen) (20-30 Min. Fahrt)**

---

**Ankunft am Merzehof in Ranstadt**

**12:30- Besichtigung des Betriebs**

**14:30**

*Der Merzehof produziert Bio-Rindfleisch und vermarktet dieses selbst. Zucht, Aufzucht, Mast, Schlachtung und Verarbeitung geschehen zu 100% auf dem Betrieb. Die Mutterkuhherde besteht aus Fleischer der Rassen Aubrac, Limousin und Galloway und deren Kreuzungen. Die Tiere werden überwiegend ganzjährig auf der Weide gehalten und auch auf Flächen im Naturschutzgebiet. Der Betrieb praktiziert den Kugelschuß auf der Weide und hat seit 2017 eine EU-zertifizierte Schlachtstätte auf dem Hof.*

*-Vorstellung durch Martina & Matthias Brauner-*

**15:15 – Besichtigung des “Extrawurst“- Schlachthängers (Gerty-Strohm-Stiftung) in der Wetterau**

**16:15**

*Der Schlachthänger wurde im Rahmen des bis 9/2019 in Hessen finanzierten EIP-Projektes „Extrawurst“ für die teilmobile Schlachtung von Rindern entwickelt, Also für Rinder, die nur saisonal auf der Weide sind. Eine solche Entwicklung wurde notwendig, da bisher nur ganzjährig auf der Weide gehaltene Rinder hofnah (Weidetötung) geschlachtet werden können. Der Schlachthänger ist eine Erweiterung einer EU-zugelassenen Schlachtstätte und die Schlachtung kann daher als gewerbliche Regelschlachtung vorgenommen werden.*

Der aktuelle Standort des Schlachtmobils ist zum Zeitpunkt der Einladung noch nicht bekannt.

**16:20 – Bustransfer zum Bahnhof Friedberg**

**???.??**

Die genaue Ankunftszeit am Bahnhof ist zur Zeit nicht bestimmbar. Wir werden Sie unmittelbar vor der Exkursion über den genauen Zeitplan informieren.

**Ende des ersten Tages**



Dienstag, 8. September

- 09:20 Technik-Check**
- 09:30 Begrüßung und Einführung**  
*Dr. Andrea Fink-Keßler (Landforscher) und Bettina Rocha (DVS)*
- 09:45 EU-Zulassung kleiner Schlachtbetriebe**  
*Dr. Veronika Ibrahim, Amtstierärztin*
- 10:15 Eigenes Fleisch direkt vermarkten: Preisermittlung und Wirtschaftlichkeit**  
*Irene Leifert, Unternehmensberaterin*
- 10:45 Diskussion**
- 11:15 Pause**
- 11:45 Teilmobile Schlachtung von Rindern, die nur saisonal auf der Weide sind. Hintergrund**  
*Dr. Andrea Fink-Keßler, Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung vlhf e.V.*
- 12.10 Förderung von Wertschöpfungsketten – was bieten die Bundesländer?**  
*Bettina Rocha, Deutsche Vernetzungsstelle Ländliche Räume*
- 12:40 Was brauchen wir...**  
**...um stabile Regionale Wertschöpfungsketten zu etablieren?**  
**...damit Erzeuger bessere Preise erzielen?**
- \* Gemeinsames Brainstorming
  - \* Menimeter-Abfrage (bitte halten sie Ihr Smartphone bereit)
  - \* Diskussion
- 13:15 Feedbackrunde (Mentimeter)**
- 13: 20 Ende**

**Hinweise:**

- **Informationen zum Online-Seminar wie den Zugangs-Link senden Ihnen nach der Anmeldung zu.**
- **Bitte tragen sie im Bus eine Maske, wir werden dafür sorgen, dass der Bus groß genug ist, damit wir Abstand halten können.**
- **Die genaue Ankunftszeit am Bahnhof am Ende des ersten Tages, ist zur Zeit nicht bestimmbar. Wir werden Sie unmittelbar vor der Exkursion über den genauen Zeitplan informieren.**

