

| Ihr Zeichen | Unser Zeichen | Ansprechpartner in | Durchwahl | E-Mail | Datum |
|-------------|---------------|----------------------|-----------|------------------------------------|------------|
| | | Herr Ende | -187 | Bernhard.Ende@LWK-Niedersachsen.de | 20.01.2010 |

EINLADUNG:
WORKSHOP: „REGIONALE SCHLACHTUNG IN DER ELBTALAE“
DONNERSTAG, 25.02.2010 IN NEUHAUS
10.00 UHR– 16.00 UHR - IM HAUS DES GASTES

Sehr geehrte Damen und Herren,

seit geraumer Zeit wird von verschiedenen Akteuren – Produzenten, BUND, Biosphärenreservatsverwaltung, Projektbüro „Sudelandschaft“, Landwirtschaftskammer – über die Gründung eines Schlacht- und Verarbeitungsbetriebes für das Gebiet der Elbtalaue diskutiert. Ausgangspunkt war/ist die Notwendigkeit kurzer Transportwege zur Verarbeitung auf der Weide geschossener Rinder („Heckrinder“). Aber auch für andere, überwiegend zur Beweidung von Naturschutzflächen und Deichen gehaltene Tierarten, fordern Betroffene eine regionale Schlacht- und Verarbeitungsstätte. Hier könnten im Rahmen eigenverantwortlicher Schlachtung und Verarbeitung interessante Produkte („Auerochsen-“, Schaf-/Lamm- und andere Rinderprodukte) für eine Regionalmarke entstehen und ein wichtiger Beitrag zum Erhalt der Wertschöpfung in der Region geleistet werden.

Entscheidende Punkte sind:

- Eine Risikominderung für die Dioxinbelastung von Rind- und Schaffleisch für die Produzenten in der Elbtalaue durch Eigenkontrollen. Dies trägt entscheidend zur Verbesserung der Verbrauchersicherheit bei.
- Eine deutliche Hervorhebung der Qualität der regionalen Rind- und Lammfleischerzeugung
- Reduktion von Transportstrecken und Stress für Schlachttiere
- Erzeugung regionaler Spezialitäten und deren regionale und überregionale Vermarktung im Rahmen einer Regionalmarke sowie hiermit Erhalt regionaler Wertschöpfung
- Schaffung sozial-ökonomischer Möglichkeiten für die Landwirtschaft zur Realisierung ihrer gesellschaftlich wichtigen Funktion der Deich- und Landschaftspflege durch Beweidung

Wir bieten Ihnen zu diesem Thema ein interessantes Programm an.
(siehe Rückseite)

Für eine zuverlässige Planung bitten wir um Ihre Anmeldung bis zum 19.02.2010.

Der Kostenbeitrag beträgt 20 € je Teilnehmer (enthalten: Getränke, Mittagessen)

Mit freundlichem Gruß
gez.

Sylvia Klenke
Biosphärenreservatsverwaltung

Jürgen Beisiegel
Projektbüro „Sudelandschaft“/ BUND

Bernhard Ende
LWK Niedersachsen

WORKSHOP: REGIONALE SCHLACHTUNG IN DER ELBTALAU

TAGUNGSVERLAUF

10.00 Uhr: *Begrüßung/Einführung ins Thema*

Sylvia Klenke, Biosphärenreservatsverwaltung, Jürgen Beisiegel, Projektbüro „Sudelandschaft“/BUND und Bernhard Ende, Landwirtschaftskammer Niedersachsen

10:30 Uhr: *Voraussetzungen zur Errichtung regionaler Schlachtstätten vor dem Hintergrund der neuen EU-Hygienerichtlinie*

H.J. Müller: Dipl.-Agraringenieur; Betriebsgemeinschaft Gut Fahrenbach bei Witzenhausen, Mutterkuhhaltung, Direktvermarktung,

11.45 Uhr: *Planungen und Modellkalkulation zu einer regionalen Schlacht- und Verarbeitungsstätte in der Elbtalau*

Bernhard Ende: Landwirtschaftskammer Niedersachsen, Uelzen

12.30 Uhr: Mittagspause (Gulaschsuppe vom Heckrind)

13:30 Uhr: *Stressfreie Schlachtung und gute Fleischqualität durch innovative Schlachtsysteme*

Lea Trampenau: ISS (Innovative Schlachtsysteme) Göttingen

14:30 Uhr: *Errichtung einer Hofschlachtstätte zur Schlachtung und Verarbeitung hofeigener Rinder und Schweine sowie für Lohnschlachtungen – ein Erfahrungsbericht!*

Herr Rasim: Geschäftsführer Gut Gallin (Biobetrieb)

15.30 Uhr: Abschlussdiskussion

ANMELDUNG

Ich nehme am *workshop „ Regionale Schlachtung ...“*
am 25. Februar, 10:00 – 16:00 Uhr
im Haus des Gastes, 19273 Neuhaus/Elbe teil.

Name, Vorname

Institution, Firma, Funktion

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon Fax

E-mail

Ich möchte vegetarisch essen.

Anmeldung an die Landwirtschaftskammer Niedersachsen, BST Uelzen,
Wilhelm Seedorf-Str. 1, 29525 Uelzen, Fax: 0581-8073-155
Mail: bernhard.ende@lwk-niedersachsen.de