

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](mailto:bernhard.ende@lwk-niedersachsen.de)**