

VON TIERWOHL & FLEISCHQUALITÄT

Die Genussregion Niederbayern blickt über den Tellerrand hinaus und startet ihre Weiterbildungsinitiative zum Thema: Größtmögliches Tierwohl als Grundstein für höchstmögliche Fleischqualität - Mehrwert für Tier, Mensch und Umwelt. Der Fokus liegt dabei auf Erzeugung, Produktion, Verarbeitung von Rind- und Schweinefleisch in einem naturnahen Umfeld.



TAGESSEMINAR

09.00 Uhr bis 16.30 Uhr
dann Ausklang des Tages und
Netzwerken in lockerer Runde

DATUM

Montag, 21. Juni 2021

SEMINARPREIS

85 Euro inkl. Wareneinsatz
und Verpflegung

ORT

Land.Luft Leberfing Biohof
Leberfing 1, 94439 Roßbach

WER KANN TEILNEHMEN?

Der Kurs richtet sich an alle involvierten Akteurinnen und Akteure entlang der Lieferkette aus Landwirte/innen, dem Metzger- und Kochhandwerk sowie an Lehrende aus dem Bildungsumfeld. Insgesamt gibt es eine stark begrenzte Teilnehmer/innenzahl von maximal 20 Personen.



KURSABLAUF

Warum verstehen wir größtmögliches Tierwohl als Grundstein für höchstmögliche Fleischqualität? Und was ist eigentlich Fleischqualität?

PRAXIS-TEIL AM BEISPIEL LAND.LUFT LEBERFING

*Durchgeführt von Geschäftsführer Josef Straubinger
Kreislaufwirtschaft - vom eigenen Futter
bis zum Genuss auf dem Teller*

- Vorstellung der Philosophie von Land.Luft
- Hof- und Weideführung mit Erläuterung zur Ganzjahres-Freilandhaltung
- Vom Aussterben bedrohte und extensive Rassen und nachhaltiges Weidemanagement
- Einzigartige Weideschlachtung
- Fleischzerlegung und Veredelung



INTERAKTIVER THEORIE-TEIL MIT WORKSHOP

*Begleitet von Nachhaltigkeitsexperte Vincent Fricke
von HolisticFood zum Thema Fleisch
Bewusstseins-schaffung und Aufzeigen von Alternativen*

- Historische Perspektive und Einordnung
- Wie definiert man Fleischqualität?
- Relevanz von Herkunft/Regionalität
- Vom Know-How zum guten Produkt
- Nose-to-Tail: Ganzheitliche Tierverarbeitung
- Gute Kunden und Wertschätzung
- Bewusstseins-schärfung und Kundenbindung durch Kommunikation
- Vermarktungs- und Vertriebsmöglichkeiten
- Netzwerkbildung

WARUM SIE DIESES SEMINAR BESUCHEN SOLLTEN

1. Einblick in die gesamte Wertschöpfungskette zum Thema Fleisch
2. Hintergrundinformationen zum Megatrend der Regionalisierung/Regionalität
3. Blick hinter die Kulissen in ein innovatives System, welches die komplette Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Teller abdeckt
4. Einblick in Themen wie Kommunikation und Qualitätsverständnis der Kunden
5. Einstieg in das Netzwerk der Genussregion und Mitarbeit in Zukunftsprojekten

ANMELDUNG

Anmeldung mit dem Betreff "Weiterbildung 21. Juni/Tierwohl und Fleischqualität" bitte unter servus@landluft.bio mit Angabe der Berufsbezeichnung, der kompletten Adresse, vollständigem Namen sowie Mailadresse. Sie erhalten dann eine Seminarrechnung mit Rechnungsnummer, auf diese bezogen sie die Kursgebühr überweisen können. Nach Geldeingang ist die Anmeldung verbindlich. Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an Projektleiter Lukas Dillinger (Mail: Lukas.Dillinger@ale-nb.bayern.de, Telefon: +49 9951 940-116)

Gefördert durch das bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit Unterstützung durch das Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern und den Bezirk Niederbayern.



BEZIRK
NIEDERBAYERN

Bildmaterial: © Land.Luft Leberfing