

EINLADUNG

REGIONALFORUM LANDWIRT SUCHT METZGER - METZGER SUCHT LANDWIRT

Neue Chancen für regionale
und Bio-Produkte

6. MÄRZ 2017

Hüttenberger Bürgerstuben, Hüttenberg



Veranstaltet durch die
Vereinigung Ökologischer
Landbau in Hessen e. V. (VÖL)



in Kooperation mit der Abteilung ländlicher Raum für die
Kreise Lahn-Dill und Gießen und den Fleischerinnungen

Lahn | Dill | Kreis 
Abteilung für den ländlichen Raum

Entwicklung
EVD-Projekt

Regionale Fleischver- marktung

1. Projektpartner

Vor dem Hintergrund der Schließung der Schlachthöfe in Marburg und Gießen beauftragten die **Landkreise Marburg-Biedenkopf und Gießen** im Jahr 2015 das Institut für Ländliche Strukturforchung (ifls) mit einer Vorstudie zur Sicherung der regionalen Fleischverarbeitung und – Vermarktung in ihren Landkreisen. Ziel der Untersuchung war es, den Status quo und die Perspektiven der Fleischverarbeitung und –vermarktung in beiden Landkreisen aufzuzeigen und Fragen und Ansatzpunkte für die Entwicklung konkreter Projektideen und Konzepte herauszuarbeiten.

Im Frühjahr 2016 veröffentlichte die **Abteilung für den ländlichen Raum** die Broschüre „Gutes aus der Region“- eine Einkaufshilfe für die Landkreise Gießen und Lahn-Dill. Sie beinhaltet 86 direkt vermarktende landwirtschaftlichen Betrieben und 26 Metzgereien aus beiden Landkreisen, die ihre Schlachttiere von Landwirten aus der Region beziehen.

Im Vorfeld wurden 104 Landwirte und 50 Metzger aus den Landkreisen Gießen und Lahn-Dill telefonisch interviewt. Neben der Frage, ob eine Teilnahme an der Broschüre erwünscht ist, wurden auch Erkundigungen zu Lieferbeziehungen, Auslastung und Zukunftsperspektiven angestellt. Das Ergebnis: es gibt freie Schlachtkapazitäten bei Metzgern in der Region, die aber nicht jeder Landwirt kennt, der dieses Angebot benötigt. Sich untereinander auszutauschen, nach dem Motto „Wer macht was?“ und für kurze Transportwege zum Wohl der Tiere zu sorgen wurden als wichtige Themen von den Befragten geäußert.

„Mut machen“ ist die Devise der **Aktionsgemeinschaft ECHT HESSISCH**. Finanziell unterstützt durch das Hessische Landwirtschaftsministerium, werden seit 2016 Projekte (z. B. Ökolandbaumodellregionen, Regionalforen) und Veranstaltungen für Erzeuger, Verarbeiter, Händler, Gastronomen und Großküchenleiter geplant und durchgeführt. Es gibt Hilfestellungen für den Aufbau neuer Wertschöpfungsketten und es werden neue Vertriebswege für die Direktvermarkter erkundet und gefördert. Die Aktionsgemeinschaft ECHT HESSISCH besteht aus 1. der Vereinigung Ökologischer Landbau Hessen e.V. (VÖL), 2. der Vereinigung Hessischer Direktvermarkter e.V. (VHD), 3. der Regio.Marketing GmbH und 4. der Marketinggesellschaft Gutes aus Hessen GmbH.

Die geschilderten Ansätze wurden durch die Abteilung für den ländlichen Raum zusammengeführt und das übergeordnete Ziel formuliert, **vorhandene Schlachtstätten zu erhalten, auszulasten und ggf. im Ausbau zu unterstützen mit konventionell und biologisch aufgezogenem Schlachtvieh aus der Region und unterstützt durch regionale Verarbeitungs- und Vermarktungsbetriebe.**

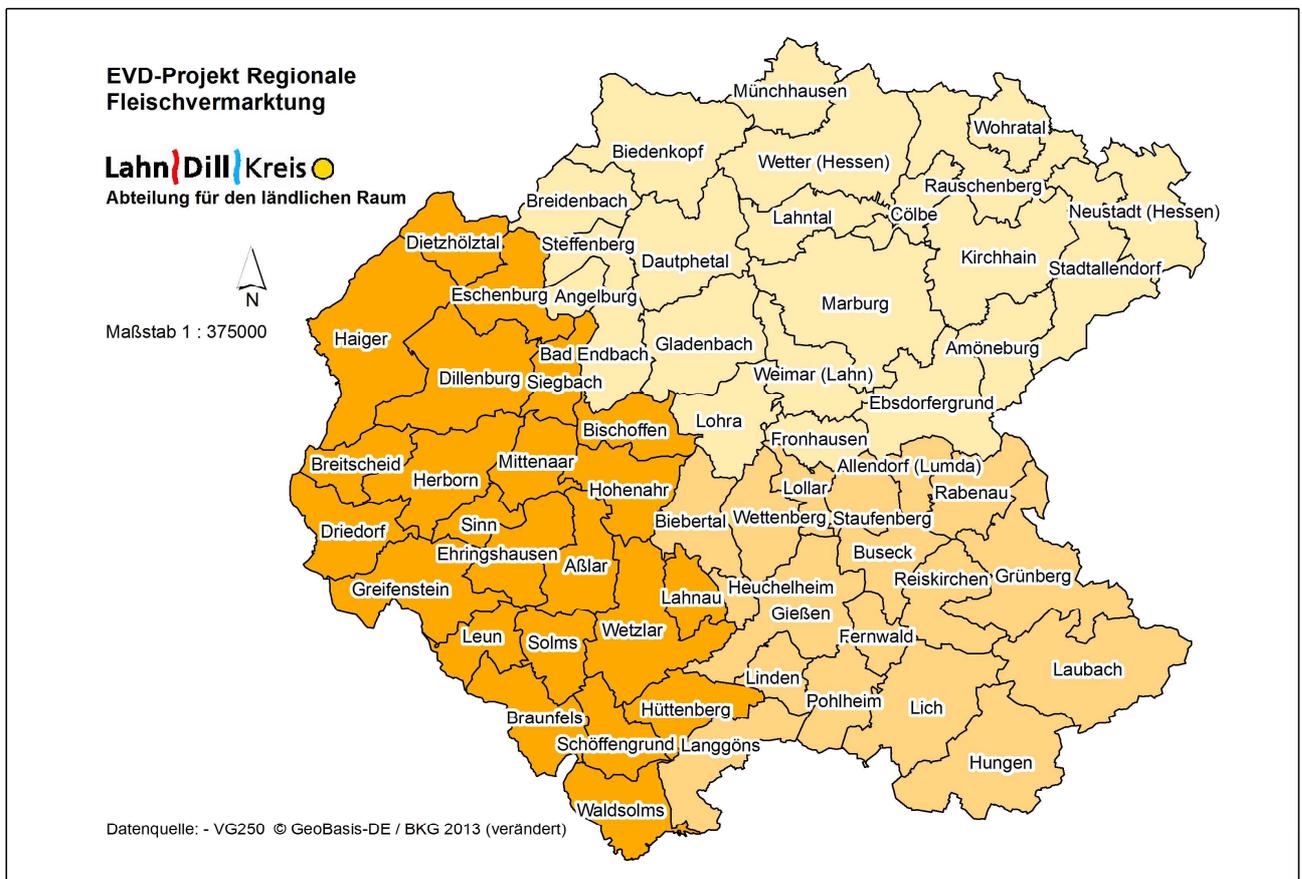
Unter der Leitung der Abteilung für den ländlichen Raum wurde das Ziel in einer Projektskizze als **Gemeinschaftsprojekt der Landkreise Gießen, Lahn-Dill und Marburg-Biedenkopf** konkretisiert. Fachlich wird das Projekt von den Veterinärämtern Gießen und Herborn begleitet. Auf Grundlage der Skizze erhielt das Projekt personelle Unterstützung aus dem Ökoaktionsplan des Landes Hessen (Projekt ECHT HESSISCH). Frau Dr. Gebauer von ECHT HESSISCH moderiert und begleitet das Projekt für zwei Jahre.

Eine Abfrage der Aktionsgemeinschaft ECHT HESSISCH belegt die Sinnhaftigkeit des Ziels. Demnach sind in keinem der drei Landkreise die Schlachtkapazitäten ausgelastet. Teilweise liegt die Auslastung unter einem Drittel:

Landkreise	jährliche Kapazität zu schlachten- der Tiere 2015			Schlachtzahlen 2015		
	Rinder	Schweine	Schafe/ Ziegen	Rinder	Schweine	Schafe/ Ziegen
Gießen	1.092	11.232	4.628	459	5.663	1.055
Lahn-Dill-Kreis	6.136	29.692	23.192	1.668	18.178	4.556
Marburg- Biedenkopf	6.240	38.844	9.516	2.434	27.029	5.568
Reg.-Bez. Gießen	20.852	117.000	64.272	7.194	71.636	10.017

2. Projektgebiet

Das Projektgebiet umfasst die Landkreise Marburg-Biedenkopf, Gießen und Lahn-Dill.



3. Entwicklung

In der Vorbereitungsphase fanden informative Gespräche mit Vertretern aus dem Bereich Veterinärwesen, Fleischerinnung, Regierungspräsidium, Erzeugerverbänden usw. statt. Ziel war es, die unterschiedlichen Interessen und Wünsche kennenzulernen, von bestehenden Aktivitäten zu erfahren, um diese in die Projektplanung einfließen zu lassen.

Während der Informationsphase wurde einem repräsentativen Kreis aus Landwirten und Metzger sowie Vertretern aus der Verwaltung und Interessensvertretern der beiden Zielgruppen das Projekt vorgestellt und deren Meinung eingeholt. Nachstehend die prägnantesten Wünsche/Bedenken/Meinungen der Landwirte und Metzger:

Landwirte	Metzger
<ul style="list-style-type: none"> • EU-Vorschriften und immer mehr Bürokratie behindern Wachstum • Vorkosten sind zu hoch für regionale Schlachtung • Neue Absatzwege z. B. über Kliniken (Patienten können regionales Essen gegen Mehrpreis bestellen) • Bio nachrangig, Regionalität für Kunden immer wichtiger • Professionelle und unabhängige Ebene für Vermarktung • Wie viele Tiere sind in der Region – wer kann sie vermarkten – Mengenstrom • Verbraucheraufklärung: Warum kostet regionales Fleisch mehr • Bio und konventionell können nebeneinander – Verbraucher kann entscheiden • Logistik /Erzeugergemeinschaft: Tiere zusammenfassen und gemeinsam transportieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Öffentlichkeitsarbeit/Imagewerbung „Ich arbeite mit Tieren“, „Metzger waren schon immer regional“ • Schulung Verkaufspersonal (Exkursion zum Landwirt, Fachwissen) • Kosten für Entsorgung Schlachtreste unverhältnismäßig hoch • RP-Dezernate behindern durch unterschiedliche Auslegung EU-Vorschriften • Regionales Fleisch als Marke • Regionale Vermarktung gewinnt immer mehr an Bedeutung. Jüngere Verbraucher fragen nach Herkunft • Metzger waren schon immer regional! = Herausstellungsmerkmal • Wie wird festgehalten, dass auch regionale Tiere genutzt werden und nicht ein „Alibischwein“ – soziale Kontrolle • Vernetzung um nicht alleine zu „wurschteln“ • Regionalität ist wichtiger als bio

Die Umsetzungsphase startete am 6. März 2017 (Hüttenberg) und 7. März 2017 (Marburg) mit den beiden Regionalforen „Landwirt sucht Metzger – Metzger sucht Landwirt. Neue Chancen für regionale und Bio-Produkte“. Das Ziel beider Foren: die Marktpartner im Bereich Fleisch bekannt zu machen und zu vernetzen. Eingeladen waren alle Metzger, tierhaltende Betriebe, Verarbeiter und Personen, die mit den drei Zielgruppen zusammenarbeiten.

Es wurden gelungene Projekte vorgestellt und Informationen weitergegeben (z. B. wie kann ein Metzger Biotiere schlachten ohne selbst zertifiziert zu sein). Betriebsleiter und Experten referierten über erfolgreiche Ideen und zu Themen wie z. B. Lohnschlachtung, Kooperationen, Hof nahe Schlachtung oder auch zu Fragen der Kennzeichnung. Anschließend wählten sich die Teilnehmer in drei thematische Arbeitsgruppen ein. Nähere Details s. Anlage *Einladungsflyer*.

Aus beiden Veranstaltungen entstand eine Arbeitsgruppe, die unter Anleitung der Abteilung für den ländlichen Raum und von Frau Dr. Gebauer die Themen Vernetzung und Regionale Wertschöpfung weiter behandelt.

Regionalforum Hüttenberg am 06. März 2017



3.1 Zeitlicher Verlauf

Wann	Was
24.10.2016	Gespräch zwischen der EZG Schlachtvieh Mittelhessen, Dr. Becker (RP Gießen) und ALR, Vorstandsmitglieder signalisieren Interesse am Aufbau einer Kooperation
27.10.2016	Mündliche Info an LR'in Fründt (MR/BID)
04.11.2016	Info an Verantwortliche in LK Marburg und Gießen anlässlich eines gemeinsamen Gesprächs der LK GI, MR/BID und LDK zu Schlachtproblematik in Mittelhessen
25.11.2016	Gespräch Frau Fink-Keßler, ECHT HESSISCH, zur Vorbereitung der Regionalforen in Marburg und Hüttenberg
28.11.2016	Gespräch mit Innungsmeister/innen Frau Dr. Hardtert, Herr Göbel und Frau Schnaut
Dezember 2016	Projektinfo an Verwaltung (ÄLR und Veterinärämter)
01.12.2016	Treffen von ECHT HESSISCH
06.01.2017	Austausch Landkreise
30.01.2017	Runder Tisch Landwirte
30.01.2017	Presse „Landwirt sucht Metzger“, Besuch Verbraucherberatung Wetzlar mit EKB Schreiber, Lahn-Dill
12.02.2017	Presse „Werben für die Wurst von hier“, Besuch Metzgerei Becker, Solms-Niederbiehl mit EKB Schreiber, Lahn-Dill
13.02.2017	Runder Tisch Metzger
16.02.2017	Presse „Landwirt sucht Metzger“, Besuch Metzgerei Ubl, Lich-Langsdorf mit Lanrätin Schneider, Gießen
17.02.2017	Info Veterinäre Landkreise und RP
06.03.2017	Regionalforum Hüttenberg
07.03.2017	Regionalforum Marburg
12.04.2017	Anschreiben an die Interessenten Wertschöpfung und Vernetzung, Info über die Suche-Biete-Wand Ergebnisse
26.06.2017	Wertschöpfungs-AG, Gaststätte Schnaut, Lollar
29.06.2017	Vernetzungs-AG, Gaststätte Schnaut, Lollar
24.10.2017	Gesamt-AG (Vernetzung und Wertschöpfung), Argenstein
23.11.2017	Informationsgespräch mit Herrn Gier, Betriebsleiter Gastronomie Lahn-Dill-Kliniken

3.2 Angebote und Anfragen (Beispiele)

Ort	Ich suche...	Ich biete...
Gießen		Schlachtschweine
Rauschenberg	Lohnschlachtung für Biotiere mit Zertifizierung	
Haiger		Bio-Schlachtkühe, Jungbullen, Fleckvieh-Limousin-Kreuzungen, Limousin
Solms		Lohnschlachtung, wenn Neubau fertig 09/17
Greifenstein		Milchschaflämmer ab Oktober
Mittenaar		Schlachtkapazitäten für Großvieh Schafen und Ziegen inkl. Zerlegung, Lohnschlachtung
Biebortal	Rinderblut von BSE-freien Bio-Tieren, 30-50 l wöchentlich	
Grebenhain	Schlachtrinder, Jungbullen, Ochsen (konventionell) aus der Region Wetterau, VB, GI, MKK	Rinderschlachtung, Zerlegung, Wurstproduktion, Lohnschlachtung
Wiesbaden	Biorinder für Vertragsbetriebe z. T. in Hessen und Bio-Schweine für Betrieb im Siegerland	
Weilburg	Schlachtmöglichkeit für Schafe	
Rauschenberg	Lohnschlachter	Angus Rinder und Bullen
Kirchhain		Lohnschlachtung
Hungen	Handelspartner (z. B. Lebensmittel Einzelhandel, Gastronomie, Kantinen etc.)	
Ringgau		Ziegen-Weide-Lamm
Waldsolms		Mastschweine auf Strohhaltung mit Außenklima einfluß und eigener Getreidefütterung, QS1-zertifiziert, ca. 1000/Jahr
Lauterbach		Bergmähwiesenheu
Rabenu	Metzger für Bio-Charolais	Rinder zum Verkauf
Reiskirchen		Schlachtrinder
Hüttenberg	Schlachtstätte für Limousinkühe und Altbullen	Limousinkühe und -rinder
Neustadt	Lohnschlachtung für Biotiere mit Zertifizierung	

3.3 Geknüpft Kontakte

Am Regionalforum am 06.03.2017 in Hüttenberg nahmen ca. 100 potentielle Marktpartner teil. Es wurden 37 Feedbackbögen ausgefüllt. Auf die Frage, ob während der Veranstaltung neue Kontakte geknüpft wurden, antworteten 23 Teilnehmer mit Ja.

Im Nachgang konnten zusätzlich nachfolgende Kontakte vermittelt werden:

Ort	Kontakt
Rabenau/Kölschhausen	Rabenauer Geflügelzüchter (Geflügelhof Konrad) wurde an Kölschhäuser Geflügelschlachter (Fa. Pitz) vermittelt
Wettenberg/Schöffengrund	Wettenberger Rinderzüchterin (A. Steinhoff) wurde an Schöffengrunder Spezialitätenmetzgerei (Fleischsommelier Maik Zimmermann, Gasthaus und Metzgerei „Zur Bernstadt“) vermittelt
Greifenstein/Solms	Greifensteiner Rinderzüchter (GbR Georg) liefert ab Frühjahr 2018 Schweine an Solmser Schlachtbetrieb (Becker, Mittelbiel)
Mittenaar/Bischoffen	Bischoffener Rinderzüchter schlachtet bei Mittenaarer Metzger (Peter Fries, wild & more)

3.4 Weitere Vorgehensweise und nächste Schritte

Das Bereitstellen und Sichern der gemeinsamen Daten, die Datenpflege (z. B. Adressverwaltung, „Tagebuch“), die Öffentlichkeitsarbeit und die Betreuung/Moderation der **Arbeitsgruppe** sowie deren Unterstützung bei der Themenumsetzung sind grundlegende Aufgaben der Abteilung für den ländlichen Raum. Dazu gehört auch die Planung und Durchführung eines ständigen Austausch innerhalb der Projektpartner. Darüber hinaus sind folgende nächste Schritte geplant:

- Schaffung von Schlachtmöglichkeiten für Tiere aus biologischer Erzeugung.
- Aktuelle **Datenerhebung** bei Tierhaltern, schlachtenden und nicht schlachtenden Metzgern. Hintergrund ist, nochmals auf das Projekt aufmerksam zu machen und insbesondere nicht schlachtende Metzgereien mit dem Thema Lohnschlachtung zu erreichen. Die Daten können das Zusammenführen der Marktpartner erleichtern.
- **Onlineplattform** suche/biete: Hier sollen Metzger und Landwirte ihr Angebot bzw. ihre Suche einstellen können
- Aktuelles Projekt der Arbeitsgruppe: Organisation und Durchführung eines Fleischtastings
- Kontakte zu **Großabnehmern** knüpfen: Aktuell wird eine Liste von Betrieben mit Kantinen zusammengestellt.

Flankierende Maßnahmen der Abteilung für den ländlichen Raum

- Unterstützung des **Gastronomennetzwerkes** (Initiator: IHK und Bildungscoaches Marburg/Lahn-Dill). Aktuell werden Bedingungen für eine erfolgreiche und langfristige Lieferbeziehung Landwirt-Gastronom eruiert und ein Erfahrungsaustausch beider Gruppen

vorbereitet. Ein Gastronom und ein Metzger aus dem Regionalforum „Landwirt sucht Metzger – Metzger sucht Landwirt“ wurden angefragt und beide haben angeboten, ihren Betrieb vorzustellen.

- Pressearbeit durch Hofschildübergabe an „**Bauernhof als Klassenzimmer**“-Partnerbetriebe. Die Initiative ist ein Angebot für Schulen, Kindergärten und Kindertagesstätten sowie andere Gruppen. Durch Besuche auf Bauernhöfen soll die Urproduktion der Lebensmittel kennengelernt und ein realistisches Bild der täglichen Arbeiten auf dem Hof, im Stall und auf dem Feld vermittelt werden. Insgesamt nehmen 16 Betriebe aus Gießen und Lahn-Dill daran teil. In 2017 konnten vier neue Partnerbetriebe gewonnen werden. Eine Fortbildung für interessierte Betriebe hat durch die Abteilung für den ländlichen Raum stattgefunden.



Anbringen des Hofschildes auf dem Partnerbetrieb Hofgut Friedelhausen, Lollar (Foto: Landkreis Gießen)

- **RegioApp** für Endverbraucher: 10.000 Exemplare der Broschüre „Gutes aus der Region“ waren nach weniger als 1 Jahr vergriffen, der Nachdruck von 5.000 Exemplaren ist nahezu aufgebraucht. Der nächste konsequente Schritt ist die Digitalisierung der Broschüre. Die App ermöglicht Smartphone- und Tablet-PC-Nutzern eine schnelle und umfangreiche Suche nach regionalen Produkten und regionaler Gastronomie.



Mit Hilfe der für den Endverbraucher kostenlosen RegioApp ist es möglich eine Umkreissuche nach regionalen Lebensmitteln und regionalem Essen zu starten. Angezeigt werden Direktvermarkter und Gastronomie, aber auch Verkaufsstellen wie Dorfläden, Lebensmittel Einzelhändler mit regionalen Produkten, Wochenmärkte usw.

Die 112 Teilnehmer (Direktvermarkter und selbstschlachtende Metzgereien aus Gießen und Lahn-Dill) der Broschüre „Gutes aus der Region“ werden per Telefon auf die RegioApp aufmerksam gemacht und eine zweijährige kostenlose Teilnahme in der RegioApp angeboten. 13 Teilnehmer sind derzeit bereits online.

Öffentlichkeitsarbeit



Landwirt sucht Metzger, Metzger sucht Landwirt

Forum über Chancen der regionalen Fleischvermarktung

„Es ist unser Ziel, Metzger und Landwirte zusammenzubringen, um die regionalen Schlachtereien zu unterstützen. Wir begrüßen Landrätin Anita Schneider, Landkreise Gießen, und Heinz Schreiber vom Lahn-Dill-Kreis, die über 120 Interessierten, die sich am Anfang vergangener Woche zum Regionalforum „Landwirt sucht Metzger, Metzger sucht Landwirt“ im Saal der Hüttenberger Bürgerstuben teil. Foto: Lehmkuhler



Über 120 Interessierte nahmen an dem Regionalforum im Saal der Hüttenberger Bürgerstuben teil. Foto: Lehmkuhler

regionale Schlachtung möglich. Es sei außerdem wichtig, sich abzeichnenden Fachkräften



Metzger sucht Landwirt sucht Metzger

Im Landkreis gibt es nur noch 18 Metzger, die selbst schlachten. Dabei sind für viele regionaler Bezug und artgerechte Haltung von Tieren wichtige Einkaufskriterien. Der Landkreis will das nun fördern.



Das Team der Metzgerei Franz Ubl mit Landrätin Anita Schneider (4. v. l.), Margot Schäfer (4. v. r.), Bruno Scherm (r.) und... (Foto: pm)



„Landwirt sucht Metzger - Metzger sucht Landwirt“

Organisiert von: Echt Hessisch

15 - 20:00 UTC+01

Bürgerstuben in 35625 Hüttenberg

Diskussion

Werben für die Wurst von hier

VERBRAUCHER Fleisch aus der Region ist gefragt - Metzger Becker zeigt, wie es funktioniert



Einflick in Schlachthaus und Wurstküche: Metzgermeister Thomas Becker (v. l.) führt Amstierärztin Claudia Eggert-Satzinger, Margot Schäfer, Leiterin der Abteilung für den ländlichen Raum des Lahn-Dill-Kreises, und Vize-Landrat Heinz Schreiber durch seinen Betrieb. (Foto: Pötter)

SOLMS-NIEDERBIEL Die Nachfrage nach Fleisch aus regionalen Betrieben und Schlachtereien wächst. Nur: Es gibt immer weniger Metzgereien, und die meisten schlachten nicht mehr selbst. Der Lahn-Dill-Kreis möchte das ändern.

„Landwirt sucht Metzger - Metzger sucht Landwirt“ heißt das Projekt, das regionale Schlachtung und Fleischvermarktung erhalten und fördern soll. Der Betrieb von Metzgermeister Thomas Becker aus Niederbiehl ist ein Beispiel dafür, wie es klappen kann. Vize-Landrat Heinz Schreiber (Grüne), der auch Dezernent für Verbraucherschutz ist, hat sich jetzt gemeinsam mit Margot Schäfer, Leiterin der Abteilung ländlicher Raum der Landkreise Lahn-Dill und Gießen, und Claudia Eggert-Satzinger, Amtstierärztin im Lahn-Dill-Kreis, ein Bild davon gemacht.

Der Trend ist klar: Sowohl im Lahn-Dill-Kreis als auch im Kreis Gießen steigt die Nachfrage nach Fleisch aus regionalen Betrieben. Oft wird schon an Ladentheke nach der Herkunft gefragt. Und auch, dass es etwas teurer ist, nehmen viele Verbraucher gerne in Kauf.

Landwirt sucht Metzger

INITIATIVE Lahn-Dill-Kreis will regionalen Fleischmarkt stärken

WETZLAR Der Lahn-Dill-Kreis will die regionale Vermarktung von Fleisch stärken. Dabei geht es ihm um mehr als kurze Lieferketten. Es geht um die regionale Wirtschaftskraft, Arbeitsplätze, den Erhalt landwirtschaftlicher Betriebe und damit den Erhalt der Kulturlandschaft im Kreisgebiet.

Wetzlar, Gießen, Marburg - früher gab es mindestens in jedem Oberzentrum Mittel- und großen Schlachthof. Doch die Zeiten sind längst vorbei. Seitdem müssen die Züchter zum Teil lange Transportwege bis zum nächsten Schlachtbetrieb in Kauf nehmen. Die Erzeugergemeinschaft für Schlachtvieh Mittelhessen fährt ihre Tiere beispielsweise nach Mannheim, weiß Margot Schäfer, Leiterin der Abteilung für den ländlichen Raum des Lahn-Dill-Kreises. Gemeinsam mit dem Ersten Kreisbeigeordneten Heinz Schreiber (Grüne) besuchte sie jetzt die Verbraucherberatung (VB) Wetzlar, um dort Mistreiter für ein neues Projekt zur Stärkung der regionalen Fleischvermarktung zu finden. Bei den VB-Beraterinnen Inge Michel, Kathrin Fuchs und Anja Kokesch, alle drei Ernährungsfachkräfte, rannnten sie offene Türen ein.

ANMELDUNG

Bitte melden Sie sich **bis zum 2. März 2017**
schriftlich oder telefonisch an:

Kreisausschuss des Lahn-Dill-Kreises,
Abteilung für den ländlichen Raum,
Karl-Kellner-Ring 51, 35576 Wetzlar,
Tel. 06441/407-1762, Fax: 06441/407-1075,
E-Mail: jutta.garth@lahn-dill-kreis.de

Name, Vorname

Name des Betriebs

Straße

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

Ich bin Landwirt Metzger
 Sonstige

Im themenbezogenen Austausch interessiere ich mich
besonders für die Gruppe

Gruppe 1 Gruppe 2 Gruppe 3

Ich bringe noch weitere Personen mit:

Name, Vorname

Hiermit melde ich mich/melde ich uns verbindlich an

Datum und Unterschrift

DIE AKTIONSGEMEINSCHAFT ECHT HESSISCH!

Unser Ziel ist die Stärkung aller Ver-
marktungswege regionaler und/oder
ökologischer Produkte in Hessen.

Wir bringen

- Erzeuger
- Verarbeiter
- Händler
- Gastronomen
- Gemeinschaftsverpfleger
zusammen.

Wie machen wir das?

- Regionalforen
- Direktvermarkter-Seminare
- Aufbau neuer Wertschöpfungsketten
- Entwicklung neuer Vertriebswege für
Direktvermarkter
- Kommunikation für regionale und/
oder ökologische Lebensmittel
aus Hessen.

Die Aktionsgemeinschaft ECHT HESSISCH!



Gefördert durch:



Hessisches Ministerium für
Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

WWW.ECHT-HESSISCH.INFO

EINLADUNG

REGIONALFORUM LANDWIRT SUCHT METZGER - METZGER SUCHT LANDWIRT

Neue Chancen für regionale
und Bio-Produkte

6. MÄRZ 2017
Hüttenberger Bürgerstuben, Hüttenberg



Veranstaltet durch die
Vereinigung Ökologischer
Landbau in Hessen e. V. (VÖL)



in Kooperation mit der Abteilung ländlicher Raum für die
Kreise Lahn-Dill und Gießen und den Fleischerinnungen

LANDWIRT SUCHT METZGER – METZGER SUCHT LANDWIRT

Neue Chancen für regional – bio – gut?

“**N**ur wenn Fleischer und Bauern dauerhaft kooperieren sind wir langfristig und nachhaltig als Einheit wettbewerbsfähig“, sagte unlängst der baden-württembergische Landesinnungsmeister Kurt Matthes mit Blick auf globale Märkte und Preiskrisen. Nur in dieser Kooperation können wir die Wertschöpfung im ländlichen Raum halten.

Auch viele Kunden spüren das und fordern ihrerseits mehr Transparenz in der Herkunft der Produkte ein: Sie wollen genau wissen, woher die Wurst, das Fleisch und die Tiere stammen. Aber wie geht das konkret? Wie finde ich als Landwirt einen passenden Metzger? Wer liefert mir gute Tiere? Wer schlachtet – wer zerlegt und wer macht mir eine gute Wurst? Lohnt das auch in Bioqualität und wie kann eine Zusammenarbeit klappen?

Die Aktionsgemeinschaft ECHT HESSISCH und die Abteilung ländlicher Raum der Kreise Lahn-Dill und Gießen sowie die Fleischerinnungen wollen mit Ihnen zusammen diese Fragen besprechen und neue Impulse für eine regionale Zusammenarbeit setzen.

Dieses Forum richtet sich an Landwirte, Metzger und alle Interessierte. Ob Sie nur zuhören oder sich mit dem Gedanken tragen, in die regionale Vermarktung einzusteigen:

Wir heißen Sie alle herzlich willkommen.

PROGRAMM

Montag, 6. März 2017 Hüttenberger Bürgerstuben

- 16:15 Uhr** **Anmeldung**
- 16:45 Uhr** **Begrüßung**
Dr. Andrea Fink-Keßler
Vereinigung Ökologischer Landbau
in Hessen e.V. (VÖL)
Landrätin Anita Schneider
Kreis Gießen
Erster Kreisbeigeordneter
Heinz Schreiber
Lahn-Dill-Kreis
- 17:15 Uhr** **Einstieg in die regionale
Fleischvermarktung – lohnt
das auch als kleiner Betrieb?**
Stefan Itter
Betriebsleiter des Eiwels-Biohofs in
Kirchberg/Schwalm-Eder-Kreis
- 17:30 Uhr** **Lohnschlachtung für andere –
regional und biozertifiziert**
Markus Hofmann
Fleischermeister aus Wölfersheim im
Gespräch mit Holger Buss von der
Metzgerei Buss in Münzenberg-Gambach
- 17:45 Uhr** **Herkunft klar ausweisen –
eine Chance für Landwirte
und Metzger**
Dr. Wolfgang Lutz
Deutscher Fleischerverband, Frankfurt



Veranstaltungsort
Hüttenberger Bürgerstuben
Hauptstraße 109
35625 Hüttenberg

- 18:00 Uhr** **Gemeinsam vermarkten**
Eberhard Prunzel-Ulrich
Biolandwirt und Direktvermarkter
berichtet über ein kooperatives
Schlacht- und Verarbeitungsprojekt
in Niedersachsen
- 18:30 Uhr** **Themenbezogener Austausch**
Gruppe 1: Lohnschlachtung und -verarbeitung/
Biozertifizierung
Gruppe 2: Herkunftskennzeichnung genauer
betrachtet
Gruppe 3: Als Gemeinschaft vermarkten
- 19:30 Uhr** **So geht's weiter**
Wir klären offene Fragen und
sprechen über Vernetzungsangebote
bei einem regionalen Imbiß
Dr. Ilona Gebauer
Aktionsgemeinschaft ECHT HESSISCH
- 20:00 Uhr** **Ende der Veranstaltung**



Ein **zweites Forum** mit dem gleichen
Thema findet am **7. März 2017**
im Tagungszentrum im Kreishaus,
Im Lichtenholz 60, 35043 Marburg
von 17:00 bis 20:30 statt.