



Ökolandbau
Modellregion
LAHN-DILL-GIESSEN

Eine Chance für die regionale Fleischverarbeitung?

Öko-Tierhaltung ist stark in den Landkreisen Lahn-Dill und Gießen. Die Verarbeitung und Vermarktung von Bio-Fleisch stellt jedoch nicht nur auf Grund des hohen Preises eine Herausforderung da. Dabei sind Aspekte wie Tierwohl und Verarbeitung mit minimalen Zusatzstoffen gute Verkaufsargumente. Gemeinsam mit den Fleischerinnungen Lahn-Dill und Gießen sowie der Veterinärabteilung des Lahn-Dill-Kreises lädt die Ökomodellregion Lahn-Dill-Gießen zu einem Informationsabend für alle interessierten Betriebe am

Mittwoch, den 17. Juli 2019, 18:30 Uhr

Bürgerstube Hüttenberg, Hauptstraße 109, 35625 Hüttenberg

Besonders richtet sich die Veranstaltung an die **Fleischerei- und Schlachtbetriebe der Region**. Aber auch interessierte Landwirtschaftsbetriebe sind herzlich willkommen.

Programm:

18:30 Uhr: Begrüßung

Margot Schäfer – Abteilung für den ländlichen Raum, Lahn-Dill-Kreis und Kreis Gießen

18:45 Uhr: Tierhaltung in der Ökomodellregion Lahn-Dill-Gießen – Eine kurze Themeneinführung

Astrid Rauner – Abteilung für den ländlichen Raum, Lahn-Dill-Kreis und Kreis Gießen

19:00 Uhr: Bio-Fleisch – Chancen, Innovationen und Herausforderungen für Metzgereibetriebe

Hermann Jakob, Leiter der Meisterschule für Fleischer, Fachschule für Fleischtechnik (Kulmbach, Bayern)

20:00 Uhr: Bio eine rechtliche Hürde? Über die Möglichkeiten, die Verarbeitung von Bio-Fleisch in meinen Betrieb zu integrieren

Regierungspräsidium Gießen

20:30 Uhr: Ausklang mit kleinem kaltem Bio-Imbiss aus der Region



Hermann Jakob ist Metzgermeister, arbeitet seit 50 Jahren als Metzger und leitet die Meisterschule für Fleischer an der Fachschule für Fleischtechnik in Kulmbach (Bayern). Er ist Genussbotschafter der Region Oberfranken und hält viele Seminare zur Fleischerpraxis.

Zur besseren Planung bitten wir um Anmeldung unter Astrid.Rauner@lahn-dill-kreis.de.
Die Teilnahme ist kostenfrei.