

## VERANSTALTUNGSORT



**Plenarsaal des Kreishauses**  
(Gebäude B)  
Europaplatz  
61169 Friedberg

## ANMELDUNG

Zur besseren Vorbereitung bitten wir möglichst um eine formlose Anmeldung per Telefon/Fax oder E-Mail

**bis zum 30. April 2017**

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

Ansprechpartnerin: Andrea Fink-Keßler

E-Mail: [afk@voel-hessen.de](mailto:afk@voel-hessen.de)

Telefon: 05 61-2 72 24

Mobil: 01 77 9 33 20 10

Fax: 05 61- 2 88 89 52

## DIE AKTIONSGEMEINSCHAFT ECHT HESSISCH!

Unser Ziel ist die Stärkung aller Vermarktungswege 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 BIO-FLEISCH

## Schlachten und verarbeiten in der Region Wetterau

### 3. MAI 2017

Plenarsaal des Kreishauses Friedberg



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



in Kooperation mit der Ökolandbau Modellregion WETTERAU

---

### Schlachten und verarbeiten in der Region Wetterau

---

**D**ie Wetterau ist eine vielfältige Region mit einer starken Landwirtschaft in direkter Reichweite zum Ballungsraum des Rhein-Maingebietes. Gering beachtet, aber beachtlich stark ist das Metzgerhandwerk im Kreis. Viele der Handwerksbetriebe schlachten und verarbeiten noch selbst und einige davon arbeiten auch nach Ökorichtlinien.

Und dennoch: Eine von ECHT HESSISCH durchgeführte Studie zeigt, dass die Wetterau ihre Potenziale nicht ausschöpft, denn immer noch werden viele Tiere außerhalb der Region und auch über die hessischen Grenzen hinaus verkauft. Dabei sind die großen Absatzmärkte vor der Tür!

In diesem Forum wollen wir nicht nur die Ergebnisse der Studie vorstellen, sondern auch Informationen zur Biozertifizierung von Schlachtung und Verarbeitung vermitteln.

Mehr noch: wir wollen ein Netzwerk aufbauen von Erzeugern und Metzgern, um nicht nur die Schlachtung von Biotieren in der Wetterau voranzubringen, sondern auch die Biofleisch-Verarbeitung und die Vermarktung.

Dazu haben wir Praktiker eingeladen, die über ihre Erfahrungen berichten und wir wollen Sie einladen, zu fragen, zuzuhören oder einfach auch nur andere zu treffen.

**Wir heißen Sie alle herzlich willkommen.**

## PROGRAMM

---

### Mittwoch, 3. Mai 2017 im Plenarsaal des Kreishauses Friedberg

---

- 17:30**      **Anmeldung**
- 18:00**      **Begrüßung**  
*Dr. Andrea Fink-Keßler*  
Vereinigung Ökologischer Landbau  
in Hessen e.V. (VÖL)  
*Jan Weckler*  
Erster Kreisbeigeordneter Wetteraukreis
- 18:15**      **Metzger und Biohalter in  
der Wetterau**  
*Dr. Veronika Ibrahim*  
Leiterin des Fachgebietes Lebensmittel-  
und Fleischhygieneüberwachung des  
Wetteraukreises erörtert die Schlacht-  
strukturen in der Wetterau.  
*Dr. Ilona Gebauer*  
stellt die ECHT HESSISCH-Daten-  
erhebung, ihre Ergebnisse und  
Folgerungen vor.
- 18:45**      **Austausch und Gespräch über  
offene Fragen**
- 19:15**      **Lohnschlachtung und -verarbeitung –  
regional und biozertifiziert**  
*Friedhelm Landgrebe*  
Metzgermeister und Qualitätsbeauf-  
tragter bei ABCERT AG gibt eine  
Übersicht über die Wege zur bio-  
zertifizierten Fleischverarbeitung.



- 19:45**      **Lohnverarbeitung – Bericht aus  
der Praxis eines Biometzgers**  
*Martin Theisinger*  
Biometzger aus Habichtswald-Ehlen  
berichtet über seinen Betrieb,  
über Lohnverarbeitung und seine  
vielfältigen Absatzwege.
- 20:00**      **Pause**
- 20:30**      **Herkunft klar ausweisen – eine  
Chance für Landwirte und Metzger**  
*Dr. Wolfgang Lutz*  
Deutscher Fleischerverband, Frankfurt
- 20:45**      **Caterer und Biofleisch – wie geht das?**  
*Hans-Peter Leva*  
von der O.P.A.L. Catering GmbH  
in Offenbach/M. berichtet über  
die spezifischen Anforderungen  
für Biofleischlieferanten in der  
Verpflegung von Schulen.
- 21:00**      **So geht's weiter in der Wetterau**  
Wir klären offene Fragen und  
sprechen über die Möglichkeiten  
der konkreten Weiterarbeit am  
Thema und der Vernetzung.  
*Claudia Zohner*  
Modellregion Ökolandbau Wetterau
- 21:30**      **Ende der Veranstaltung**