

**Möchten Sie über zukünftige
Veranstaltungen informiert werden?**

<https://lsnq.de/veranstaltungshinweise>



Anmeldung

Bitte melden Sie sich bis zum 03.12.2024 an:

<https://buergerbeteiligung.sachsen.de/portal/lfulg/beteiligung/themen/1047305>



Schäferei Drutschmann und Spinnstube im Schafstall
Am Dorfbach 10
OT Reichstädt
01744 Dippoldiswalde

Kontakt:

Angelika Hoppe

Abteilung Landwirtschaft: Kompetenzzentrum Ökologischer Landbau

Telefon: + 49 35242 631 89 17

E-Mail: Angelika.Hoppe@smekul.sachsen.de

Herausgeber und Veranstalter:

Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie

Pillnitzer Platz 3, 01326 Dresden

Telefon: + 49 351 2612-0

Telefax: + 49 351 2612-1099

E-Mail: poststelle.lfulg@smekul.sachsen.de

Das LFULG ist eine nachgeordnete Behörde des Sächsischen Staatsministeriums für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL). Diese Veröffentlichung wird finanziert mit Steuermitteln auf Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtags beschlossenen Haushalts.

Foto: Schäferei Drutschmann

*Täglich für
ein gutes Leben.*

www.lfulg.sachsen.de

BIO-TREFF Verarbeitung und Qualität:

Hofnahe Fleischverarbeitung 4.0

am 04. Dezember bei Schäferei Drutschmann, Dippoldiswalde



Bioland

Das Sächsische Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie lädt ein zum

BIO-TREFF Verarbeitung und Qualität: **Hofnahe Fleischverarbeitung 4.0**

Termin: 04.12.2024
10:00 bis 14:00 Uhr

Ort: Schäferei Drutschmann
Am Dorfbach 10
01744 Dippoldiswalde
Veranstaltungsscheune

Herzlich willkommen sind alle fleischverarbeitenden Direktvermarkter und Hof-Verarbeiter zum 4. Arbeitstreffen «Hofnahe Fleischverarbeitung».

Thema Fleischprodukte und Wurst im Glas zur Ganztierverwertung: Dazu wird Sebastian Mörl, Fleischermeister der Bio-Fleischerei Mörl Einblicke in sein Konzept und aus seinem Erfahrungsschatz geben.

Thema Glasverpackung und Nachhaltigkeit: Gibt es Mehrwegsysteme für Fleischprodukte, die sinnvoll sind?

Dazu bekommen wir einen Impuls eines neuen Mehrweg-Glas-Anbieters, der schon von sächsischen Direktvermarktern genutzt wird.

Thema Etikettierung: Was gehört auf das Etikett? Wie optimiert man die Arbeiten beim Etikettieren? Hier laden wir zum Erfahrungsaustausch ein.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und gute Fachgespräche!

Heinz Bernd Bettig

Präsident des Landesamtes für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie

Klaus Wallrabe

Abteilungsleiter Landwirtschaft

Programm

10:00 Uhr Begrüßung
Angelika Hoppe, Kompetenzzentrum Ökologischer Landbau, LfULG
Manuela Kühnert, Bioland
Karin Drutschmann, Schäferei Drutschmann

10:15 Uhr Herstellung von Fleischprodukten und Wurst im Glas
Sebastian Mörl, Bio-Fleischerei Mörl in Diehmen

10:45 Uhr Fragerunde
Alle Teilnehmenden

11:15 Uhr Impulsvortrag: Mehrweg-Glas-System
Iris Vilsmaier, Circujar

11:35 Uhr Fragerunde
Alle Teilnehmenden

12:00 Uhr Mittagsimbiss
Gemeinsam gestaltetes Buffet aus Mitgebrachtem

12:30 Uhr Erfahrungsaustausch Etiketten-Gestaltung
Alle Teilnehmenden

13:30 Uhr Rundgang Betrieb Drutschmann, Hofladen

14:00 Uhr Ende

Moderation: Angelika Hoppe, Kompetenzzentrum Ökologischer Landbau, LfULG