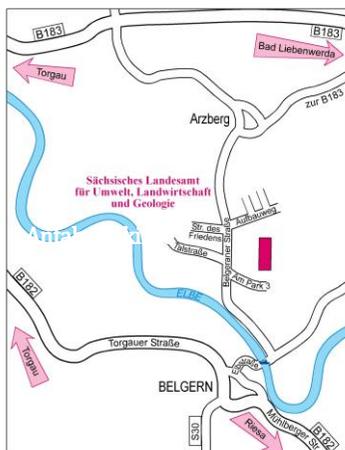


Anfahrt



Regionalbuslinie SR 766 Haltestelle Köllitsch

Regionalbuslinie SR 754 Haltestelle Arzberg

A13 Dresden – Berlin: Abfahrt Ruhland → Richtung Elsterwerda → Abzweig Arzberg

B182 Richtung Torgau: Überfahrt in Belgern mit der Fähre möglich

Möglichkeiten zur Übernachtung können vermittelt werden!

Hinweis: In Verbindung mit dem Sächsischen Fleischrindtag, findet am Freitag, den 25.09.2015 bereits ein Qualitätswettbewerb für Wurst und Produkte aus Rindfleisch statt. Dieser Wettbewerb wird durchgeführt für die Fleischer des SFIV, Fleischrindzüchter und Mutterkuhhalter sowie alle Direktvermarkter. Er steht unter der Schirmherrschaft des SMUL. Nutzen sie diese Möglichkeit!

Ansprechpartner:

Dr. Manfred Golze, Doreen Nitzsche
Landwirtschaft/Tierhaltung und Tierfütterung

Telefon: + 49 34222 46-2213

Telefax: + 49 34222 46-2099

E-Mail: manfred.golzee@smul.sachsen.de;

doreen.nitzsche@smul.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: lfulg@smul.sachsen.de

www.smul.sachsen.de/lfulg

Sächsischer Fleischrindtag

am 26. September 2015 in Köllitsch



MASTERRIND
RINDERZUCHT UND VERMARKTUNG

EIN UNTERNEHMEN VON



Das Sächsische Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie lädt in Zusammenarbeit mit der Masterrind GmbH und dem Sächsischen Landeskontrollverband e.V. ein zum

24. Sächsischen Fleischrindtag

Erzeugung und Vermarktung von Rindfleisch mit hoher Produktqualität

Termin: 26. September 2015
09:30 bis 17:00 Uhr

Ort: Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
Multifunktionshalle
Am Park 3
04886 Köllitsch

Die Fleischrinder- und Mutterkuhhaltung hat sich in Sachsen etabliert und ist in der extensiven Grünlandnutzung der bedeutendste Zweig der Tierhaltung. Der offene Charakter und der Artenreichtum des Grünlandes in unserer Kulturlandschaft sind am besten mit Wiederkäuern zu erhalten. Es ist aber kaum möglich, ohne Honorierung der Leistungen der Herden für Natur- und Umweltschutz ein wirtschaftlich ausreichendes Ergebnis zu erzielen. Eine Möglichkeit, die Wertschöpfung zu verbessern ist die Erzeugung einer besonderen Produktqualität sowie eine gute Bewerbung und Vermarktung. Wie Ergebnisse zeigen, gelingt dies am besten über regionale Schienen. Dies ist für kleinere Bestände die Direktvermarktung. Zunehmend von Bedeutung ist auch das Zusammenwirken von Fleischerfachgeschäften mit Agrarbetrieben. Das LfULG hat sich von Beginn an mit Themen der angewandten Forschung wissenschaftlich dieser Thematik gewidmet, um die Erzeugung einer hohen, besonderen Produktqualität zu gewährleisten (verschiedene Haltungsförmlichkeiten, verschiedene Rassen, Einflussfaktoren vor und nach der Schlachtung). Die beispielgebende Zusammenarbeit mit der Betriebsgesellschaft für Umwelt und Landwirtschaft (BfUL) ermöglichte es, den Produzenten, Vermarktern und Verbrauchern exakte Angaben zur Fleischqualität der einzelnen Produkte bereitzustellen. Diese Ergebnisse sollen in der Gesamtheit den Interessenten und Teilnehmern auf den 24. Sächsischen Fleischrindtag zur Verfügung gestellt werden.

Norbert Eichkorn
Präsident des Landesamtes
für Umwelt, Landwirtschaft
und Geologie

Cord Höltje
Geschäftsführer
Masterrind GmbH

Dr. Jörg Hilger
Geschäftsführer Sächsischer
Landeskontrollverband e.V.

Programm

- 09:30 Uhr** **Begrüßung**
Norbert Eichkorn, Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
- 09:45 Uhr** **Einfluss von Zucht, Haltung und Management auf die Produktqualität – Ergebnisse des LfULG aus 23 Jahren Forschungsarbeit**
Dr. Manfred Golze, Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
- 10:30 Uhr** **Einfluss der Fütterung auf Schlachtkörperwert und Fleischqualität**
Dr. Olaf Steinhöfel, Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
- 11:00 Uhr** **Auswertung des Qualitätswettbewerbes „Wurst und Fleischprodukte aus Rind“ und Vorstellung der Sieger im Wettbewerb „Traditionellstes Produkt“ und „Innovativstes Produkt“ der Kategorien Rohwurst, Schinken, Brühwurst und Spezialitäten**
Thomas Keller, Landesinnungsmeister Sächsischer Fleischerinnungsverband (SFIV)
Dr. Manfred Golze, Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
Heike Delling, Geschäftsführerin Verband der Direktvermarkter Sachsen e.V.
- 11:15 Uhr** **Pause und Verkostung von Produkten aus dem Wettbewerb**
- 11:45 Uhr** **Posterdiskussion**
- 12:00 Uhr** **Einfluss der Tiergesundheit auf die Produktqualität – Gesundheitlicher Verbraucherschutz beginnt im Stall!**
Dr. Thimo Albert, Institut für Lebensmittelhygiene, Universität Leipzig
- 12:25 Uhr** **Enge Zusammenarbeit von Landwirt und Fleischer – Regionale Produkte besonderer Qualität haben große Chancen!**
Ditmar Gretenkord, Gretenkord GmbH & Co KG Burgstädt
- 12:50 Uhr** **Zusammenfassung und Schlusswort der Vortragstagung**
Dr. Jörg Hilger, Sächsischer Landeskontrollverband e.V.
- Moderation**
Cord Höltje, Masterrind GmbH
- 13:00 Uhr** **Mittagspause**
- 14:00 Uhr** **Exkursion Teil 1: Mutterkuhherden des Lehr- und Versuchsgutes**
Rüdiger Naumann, Michael Kuhn, Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
Clemens Braschos, Masterrind GmbH
- 15:30 Uhr** **Exkursion Teil 2: Schlachtunternehmen Färber Belgern (Schlachtkörperschau, Demonstration von Schlachtkörpern)**
Dietmar Hecht, Geschäftsführer Großschlächtereier Färber, Belgern
Dr. Manfred Golze, Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
- 16:30 Uhr** **Organoleptische Prüfung von Proben der Rassen Fleckvieh, Angus und Limousin (gereiftes und ungereiftes Fleisch)**
Doreen Nitzsche, Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
- Ende gegen 17:00 Uhr**