



Rinder – regional schlachten und vermarkten

**Donnerstag, den 15. Mai 2025
von 9:30 bis ca. 15:30 Uhr**

Ein Workshop mit Exkursion zum Austausch unter Praktikern:

- Wie verwirkliche ich mein Konzept?
- Präsentation von Ideen und realer Umsetzung
- Regionale Problemlösungen

Veranstaltungsorte:

Biohof Koch

Losenrade 48, 39615 Seehausen (Altmark)

Exkursion zu: Mein BioRind

Hauptstraße 3, 39615 Pollitz

Der Biohof Koch liegt in Losenrade an der Elbe, im äußersten Norden von Sachsen-Anhalt.

Seit 1990 wird der Hof als Bio-Betrieb geführt und hat sich auf die Mutterkuhhaltung mit ganzjähriger Weidehaltung mit eigener EU-Schlachtstätte und einem Hofladen spezialisiert.

Mein BioRind in Pollitz bietet folgende Dienstleistungen an: Rinder-Sharing, Rinder-Leasing, Rinder-Patenschaft, Rinder-Shop und Lohnschlachtung einschließlich Zerlegung in einer EU-zertifizierten Bio-Schlachtstätte.

Der gemeinsame Austausch ist ein wichtiger Faktor, neue Konzepte und Kooperationsmöglichkeiten zu erkunden. Wagen Sie den „Blick“ über den Tellerrand hinaus. Der gemeinsame Workshop ist eine gute Gelegenheit, mit Berufskollegen in den Austausch zu treten und Erkenntnisse im Gespräch zu vertiefen.

Gemeinsam wollen wir über die Potentiale und Grenzen von Zukunftsthemen wie die Nutzung verschiedenster Vermarktungsformen reden. Lernen wir gemeinsam aus erlebten Erfahrungen.



Tagungsprogramm

- 9:30 Uhr Frühstück bei Familie Koch
- 9:50 Uhr Veranstaltungsbeginn und Begrüßung
Moderation Wolf Fischer, LLG
- 10:00 Uhr Grußwort
Ministerium für Wirtschaft, Tourismus, Landwirtschaft und Forsten angefragt
- 10:10 Uhr Rindfleischerzeugung und Vermarktung im ältesten Bio-Betrieb Sachsen-Anhalts
Lutz Koch, Biohof Koch
- 10:40 Uhr Rindfleischveredlung durch Reifung und Dry aged Verfahren
Fleischermeister Andreas Wölfer, Fleischwerk VIII
- 11:10 Uhr Herstellung von Wurst – und Verarbeitungsprodukten aus Rindfleisch in Bioqualität
Fleischermeister Marvin Freystein
- 11:40 Uhr Aktuelle Informationen zur Qualifikation zur Sachkunde für die Weideschlachtung von Praktikern
*Fleischermeister Mirko Bader, Dexterfarm
Stephan Ohnesorge, Osterburger Weiderind*
- 12:00 Uhr Präsentation Grill – und Zubereitungstechnik von Rinderspezialitäten
Lutz Koch und Robby Ordon

Im Anschluss Verkostung mit allgemeinem Erfahrungsaustausch, Netzwerken

13:30 Uhr Vorstellung von Mein BioRind
Kevin Schulze, Mein BioRind

13:45 Uhr **Exkursion zu**
Mein BioRind
Hauptstraße 3, 39615 Pollitz

14:00 Uhr Besichtigung Schlachtung und Verarbeitung

Ihre Ansprechpartner:

Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH (AMG)

Petra Seidel

Breiter Weg 31

39104 Magdeburg

Tel.: 0391 – 73790-12

Fax: 0391 – 73790-16

petra.seidel@amg-sachsen-anhalt.de

Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau Sachsen-Anhalt (LLG)

Wolf Fischer

Lindenstraße 18

39606 Iden

Tel.: 039390 6208

Fax: 039390 6201

wolf.fischer@llg.mule.sachsen-anhalt.de

Die Teilnehmerzahl ist limitiert. Für die Anmeldung per E-Mail nutzen Sie bitte das beiliegende Formular.