

Vermarktung von Schlachtvieh

Inhalt

Maximalgewicht, Ausmastgrad, Alter und mehr: Die Vorgaben für Schlachtvieh sind zum Teil sehr strikt. An der Tagung wird aufgezeigt, was es zu beachten gilt. Für die Direktvermarktung wichtige Punkte sind die Verarbeitung, Lagerung, Verpackung und Portionsgrösse. Zielpublikum: Erfahrene Hofverarbeiter*innen und Direktvermarkter*innen.

Kursleitung

Franz Josef Steiner
Departement für Nutztierwissenschaften, FiBL
franz.steiner@fibl.org

Anmeldung

Bis 18.11.2023
anmeldeservice.fibl.org/kursvermarktungschlachtvieh



Termin

Do., 23.November.2023

Zeit

9:00 – 15:30 Uhr

Ort

Vormittag: Biohof Brandegg, Egg bei Einsiedeln, SZ

Nachmittag: Biohof Ahornweid, Euthalt bei Einsiedeln SZ

Kosten

CHF 90.– Landwirt*innen

CHF 38.– Verpflegung

Anmeldebedingungen

Wer den Kurs nicht besuchen kann, hat die Möglichkeit, beim Kurssekretariat die Kursunterlagen zu beziehen.

Auskunft

FiBL Kurssekretariat, Stefanie Leu

Ackerstrasse 113, 5070 Frick

stefanie.leu@fibl.org

Alle Infos zu den Kursen und Flurgängen finden Sie auch online:

[FiBL Kurskalender](#)

Programm

Vermarktung von Schlachtvieh

Donnerstag 23. Nov. 2023

Zeit	Thema	Referent*in
09:00	Ankunft Biohof Brandegg in Egg bei Einsiedeln; Abholdienst ab Bahnhof Einsiedeln, falls benötigt, bei Anmeldung bitte mitteilen	
09:00	Begrüssung und Einführung	Franz Josef Steiner, FiBL
09:30	Betriebsrundgang: Umbau Anbindestall zu Laufstall für behornter Tiere, Hochlandrinder, Abpackraum, Kantine	Daniel Kählin, Betriebsleiter
10:30	Faire Märkte Schweiz: Was ist fair für die Produzent*innen?	Stefan Flückiger, Verein Faire Märkte Schweiz
11:00	Vorstellen verschiedener Bioweidind-Labels, Vermarktung von Biorindvieh allgemein	Silvestri AG
11:30	Präsentation der Resultate der «INTAQT»-Analysen: Erwartung der Käufer von Bioweidrindern, Fleischqualität, Gewicht, Ausmastgrad, Fleischigkeit	Rennie Eppenstein, FiBL
12:00	Mittagessen	
13:00	Fahrt nach Euthal zum Betrieb Ahornweid	
13:30	Betriebsrundgang: OB (Original Braunvieh) Mutterkühe	Alois Kälin, Betriebsleiter
14:00	Fleisch: Lohnverarbeitung auf dem Betrieb, Abpacken, Hygienevorschriften	Alois Kälin, Betriebsleiter
15:00	Schlussrunde	Franz Josef Steiner, FiBL
15:30	Ende der Veranstaltung	

Programmänderungen vorbehalten

Lageplan

