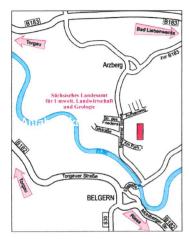
### **Anfahrt**



# Sächsischer Fleischrindtag

am 26. September 2015 in Köllitsch



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: +493422246-2213 Telefax: +493422246-2099

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











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 Haltungsformen, 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	<b>Begrüßung</b> 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	<b>Einfluss der Fütterung auf Schlachtkörperwert und Fleischqualität</b> 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	<b>Zusammenfassung und Schlusswort der Vortragstagung</b> 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 Großschlächterei 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