

Organisation

Anmeldung:

verbindlich mit beigefügtem Antwortfax
bis spätestens 02.10.2017 an das
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Fax: 089/17800-332

Die Teilnahme ist begrenzt und erfolgt nach der
Reihenfolge der Anmeldungen.

Nähere Informationen im Internet unter
www.lfl.bayern.de/iem

Kostenbeitrag:

Seminargebühr: 50,- €/Person
(inkl. Mittagessen mit Getränk, Kaffee und Semi-
nargetränken)
Die Bezahlung der Seminargebühr erfolgt bar vor
Ort.

Veranstaltungsort:

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Forum Grub
Prof.-Dürrewechter-Platz 5
85586 Grub-Poing

Veranstalter:

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Menzinger Str. 54, 80638 München
Telefon: 089 17800-333
E-Mail: Maerkte@Lfl.bayern.de

Anfahrt

Anreise mit dem Auto:

A99 bis zur Ausfahrt „Kirchheim“.

A94 Richtung München bis zur Ausfahrt "Pars-
dorf, Poing, Grub"; ab Ausfahrt Parsdorf der Be-
schilderung folgen.

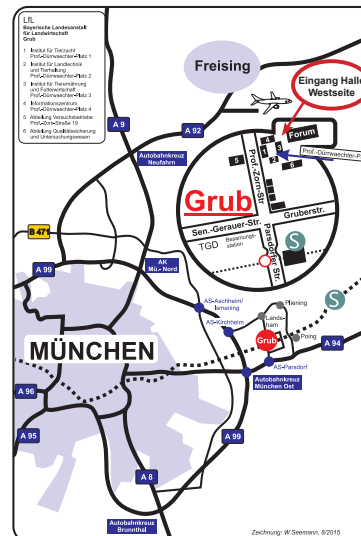
Gebäudekomplex nordöstlich des Parkplatzes:
Parkplatz linker Hand Richtung Osten gehen,
Hausnummer 5 östlich der Bäume.

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Ab Flughafen München: mit der S-Bahn Linie S8
bis zum Ostbahnhof.

Von dort mit der S-Bahn Linie S2 Richtung „Er-
ding/Markt Schwaben“ bis Haltestelle „Grub“, bis
zur Straßenkreuzung gehen und nach der Ampel
ca. 500 m geradeaus, rechts auf Prof.-
Dürrewechter-Platz.

Ab Hauptbahnhof München: mit der S-Bahn Linie
S2 Richtung „Erding/Markt Schwaben“ bis Halte-
stelle „Grub“, bis zur Straßenkreuzung gehen und
nach der Ampel ca. 500 m geradeaus, rechts auf
Prof.-Dürrewechter-Platz.



Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Strohschwein Qualität und Genuss



10. Oktober 2017
08.30 – 16.00 Uhr
LfL Grub

Vorwort

Bayern ist bekannt für seine Vielfalt an besonderen Produkten und kulinarischen Schätzen. Weit über den Freistaat hinaus genießen bayerische Lebensmittel Anerkennung.

Die Anfang 2017 gestartete Premiumstrategie will gezielt die Vielfalt heimischer Produkte unterstreichen. Allgemein wertgeschätzt, können diese besonderen Produkte das Bewusstsein für die Lebensmittelerzeugung aus der Landwirtschaft und die Besonderheit regionaler Erzeugnisse fördern.

Einen wesentlichen Ansatz der Premiumstrategie stellt die Initiierung und Begleitung von Wertschöpfungsketten-Projekten dar. Durch eine enge Zusammenarbeit und ein abgestimmtes Vorgehen – vom Landwirt über den Verarbeiter bis hin zum Verbraucher – kommt die Strategie allen Beteiligten zugute.

Als Plattform für einen gemeinsamen Austausch vernetzt die Veranstaltung die Partner der Wertschöpfungskette. Im Mittelpunkt steht das Produkt Schweinefleisch. Besondere Haltungsformen im Hinblick auf das Wohl der Tiere, eine spezielle Fütterung und die Verarbeitung zu außergewöhnlichen Lebensmitteln kann das Schwein zur „Spezialität“ machen. Verschiedene Erzeuger, Initiativen und Organisationen möchten diese Nische nutzen. Die Veranstaltung stellt einzelne Ansätze vor, in der gemeinsamen Diskussion sollen Anforderungen an die Spezialität „Strohschwein“ erarbeitet werden.

Wir hoffen, Sie neugierig gemacht zu haben und freuen uns, Sie bei der Veranstaltung „Strohschwein. Qualität und Genuss“ begrüßen zu dürfen.



Jakob Opperer, Präsident der LfL

Programm

ab 08.30 Anmeldung, Begrüßungskaffee

09.00 Eröffnung

Jakob Opperer
Präsident der Bayerischen
Landesanstalt für Landwirtschaft

09.15 Premiumstrategie für Lebensmittel

Amtschef Hubert Bittlmayer
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

09.50 Verbraucherverhalten und Verbraucherwünsche

Amelie Heinz
www.kunterbuntweissblau.de

10.20 Pause

10.40 Das Strohschwein aus Sicht des Metzgerhandwerks

Markus Murr
Metzgerei Markus Murr, Poing

11.15 Das Strohschwein zur Spezialität „füttern“

Dr. Wolfgang Preißinger
LfL, Institut für Tierernährung und
Futterwirtschaft

11.50 Das Strohschwein – hochwertige Veredelungs- und Vermarktungsmöglichkeiten vom Rüssel bis zum Schwanz

Christian Maischberger
Fleischsommelier
Metzgerei Maischberger

12.20 Mittagessen und Kaffee

13.40 Das Strohschwein in der Gemeinschaftsverpflegung

Angelika Reiter-Nüssle
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Dr. Stefan Hartmann
Deutsches Institut für
Gemeinschaftsgastronomie

14.25 Initiativen für das Wohl der Schweine

Eberhard Räder, Hofgut Räder
Präsidium Naturland e.V.

*Ludwig Lang, Initiative Bayerisches
Strohschwein e.V.*

Michael Weichselbaumer, Doimer-Hof

*Karl Schweisfurth, Herrmannsdorfer
Landwerkstätten*

15.20 Strohschwein. Qualität und Genuss
Podiumsdiskussion mit den Vorrednern

15.50 Zusammenfassung und Schlusswort

Dr. Peter Sutor
LfL, Institut für Ernährungswirtschaft und
Märkte

Moderation:

Dr. Peter Sutor
LfL, Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte