

## Organisation

### Anmeldung:

verbindlich mit beigefügtem Antwortfax  
**bis spätestens 01.10.2018** 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](http://www.LfL.bayern.de/iem)

### Kostenbeitrag:

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

### Veranstaltungsort:

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft  
Forum Grub  
Prof.-Dürwaechter-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](mailto:Maerkte@LfL.bayern.de)

## Anfahrt

### Anreise mit dem Auto:

A99 bis zur Ausfahrt „Kirchheim“.

A94 Richtung München bis zur Ausfahrt "Parsdorf, Poing, Grub"; ab Ausfahrt Parsdorf der Beschilderung folgen.

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

### Anreise mit öffentl. Verkehrsmitteln:

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

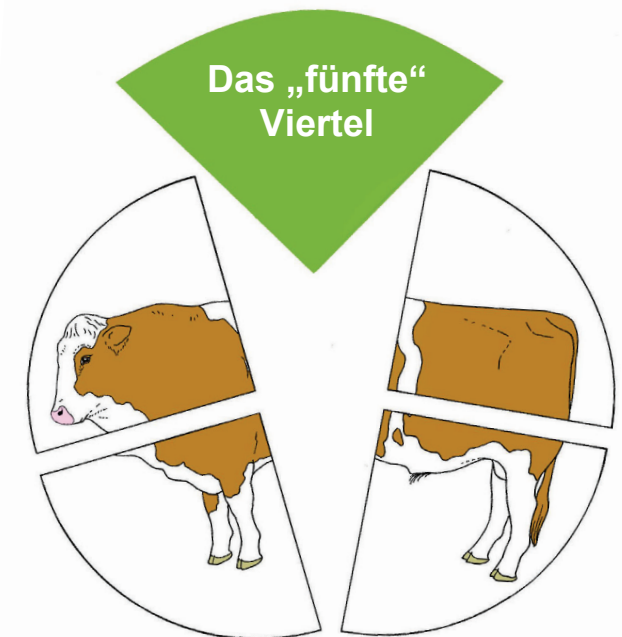
Von dort mit der S-Bahn Linie S2 Richtung „Erding/Markt Schwaben“ bis Haltestelle „Grub“, bis zur Straßenkreuzung gehen und nach der Ampel ca. 500 m geradeaus, rechts auf Prof.-Dürwaechter-Platz.

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



Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

## 12. Marktforum der LfL



9. Oktober 2018  
8.45 – 16.00 Uhr  
LfL Grub

## Vorwort

Ob Schnitzel oder Bratwurst – die meisten Deutschen essen Fleisch. Aber was passiert mit Knochen, Haut und Innereien? Die Frage des Umgangs mit energie- und nährstoffreichen Schlachtnebenprodukten taucht zum Beispiel in der Diskussion um die Themen Gesundheit, Nachhaltigkeit und Verschwendung von Lebensmitteln auf.

In Deutschland werden rund 8,25 Mio. Tonnen Fleisch erzeugt (Statistisches Bundesamt für 2016). Bei der Schlachtung, Zerlegung und Fleischverarbeitung fallen etwa **2,6 Mio. Tonnen Schlachtnebenprodukte** an.

Der Schlachtkörper wird üblicherweise in zwei vordere und zwei hintere Viertel zerteilt. Der Rest wie Innereien, ggf. der Kopf, Schwanz und Füße wird häufig als „fünftes“ Viertel bezeichnet. Unter diesen Körperteilen befinden sich auch Muskelfleisch und Organe, die – speziell zubereitet – anderenorts eine hohe kulinarische Wertschätzung genießen.

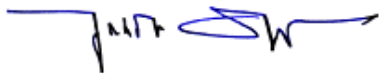
Genusstaugliche Schlachtabfälle finden daneben Verwendung zur Herstellung von Speisegelatine.

Genussuntaugliche Schlachtnebenprodukte werden unter Einhaltung der einschlägigen Vorschriften und Bedingungen weiterverarbeitet und dienen als Ausgangsprodukte für Futtermittel, Kosmetika und Arzneimittel.

Der Handel mit Schlachtnebenprodukten agiert global wie kaum ein anderer und erzielt je nach Verzehrsgewohnheiten oft eine beachtliche Wertschöpfung.

Bei der Veranstaltung werden interessante Ansätze vorgestellt und eine Plattform für den Austausch der Partner der Wertschöpfungskette Fleisch geboten.

Wir hoffen, Sie neugierig gemacht zu haben und freuen uns, Sie beim 12. Marktforum der LfL begrüßen zu dürfen.



Jakob Opperer  
Präsident der LfL

## Programm

ab 8.45 **Anmeldung, Begrüßungskaffee**

### 9.30 **Eröffnung und Begrüßung**

*Jakob Opperer*  
Präsident der Bayerischen  
Landesanstalt für Landwirtschaft

### 9.45 **Das „fünfte“ Viertel – Überraschungsei der Fleischwirtschaft?**

*Dr. Dagmar Adeline Brüggemann*  
Max Rubner-Institut Kulmbach, Institut  
für Sicherheit und Qualität bei Fleisch

10.30 **Pause**

### 10.45 **Das „fünfte“ Viertel beim Rind – Vermarktung, Verwertung, Entsorgung**

*Egbert Klokkers*  
GF Tönnies Rind GmbH & Co. KG

### 11.30 **Die sinnstiftende Verwertung des sogenannten fünften Viertels**

*Michael Hackner*  
CDS Hackner GmbH Crailsheim

12.30 **Mittagessen**

### 13.30 **Das Nebenprodukt Haut – eine Herausforderung für die Zukunft?**

*Bernhard Gronegger*  
GF BestHides GmbH

14.15 **Kaffeepause**

### 14.45 **Feines aus „unfeinen“ Fleischteilen**

*Otmar Mutzenbach*  
Schneider Bräuhaus München

### 15.30 **Vermarktung von Schlachtnebenprodukten aus Sicht des Imports/Exports**

*Dr. Peter Sutor*  
LfL, Institut für Ernährungswirtschaft  
und Märkte

### 15.50 **Zusammenfassung und Schlusswort**

*Ministerialdirigent Eckbert Dauer*  
Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

#### **Moderation:**

*Präsident Jakob Opperer (Vormittag)*

*Ministerialdirigent Eckbert Dauer (Nachmittag)*