

Anmeldung:

Bitte per E-Mail, Post oder Fax an:
Bioland Erzeugerring Bayern e.V.
zu Hd. Carina Bichler
Auf dem Kreuz 58, 86152 Augsburg
T: 0821/34680-0, Fax: 0821/34680-135
E-Mail: veranstaltung-bayern@bioland.de



Erzeugerringe für ökologischen Landbau im Landeskuratorium
für Pflanzliche Erzeugung (LKP)

Anmeldeschluss verlängert: Sonntag, 27.09.2020

Hiermit melde ich mich **verbindlich** zur Fachexkursion „Best Practice Beispiele für eine tiergerechte, nachhaltige und effiziente Milchziegenhaltung“ an:

Vor- und Zuname

Straße und Wohnort

Telefon und E-Mail

Ich bin damit einverstanden, dass meine Daten der Gruppe zur Bildung von Fahrge-
meinschaften zur Verfügung gestellt werden und mein Name auf der Teilnehmerliste er-
scheint.

Datum und Unterschrift

Fachexkursion**Best Practice Beispiele für eine tiergerechte, nach-
haltige und effiziente Milchziegenhaltung****8. - 9. Oktober 2020**

Gefördert im Rahmen der Produktions- und Qualitätsinitiative für die Land-
wirtschaft und den Gartenbau in Bayern. Teilprojekt 12.5 Wissenstransfer
von Praxiserfahrungen und aus angewandter Forschung im Ökologischen
Landbau im Zusammenhang mit thematischen Exkursionen.

Die Fachexkursion wird im Auftrag des Instituts für Ökologischen Landbau, Bodenkultur und
Ressourcenschutz der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) vom Bioland Er-
zeugerring Bayern e.V. im LKP ausgeführt.

Programm

Änderungen bei Zeiten und Ablauf vorbehalten.

Donnerstag, 8. Oktober 2020

Anreise

10.00 Uhr Betriebsbesichtigung Nußlocher Ziegenkäsehof
Stefanie Schott & Joachim Kamann, Am Fischweiher 1,
69226 Nußloch

*100 Bunte Deutsche Edelziegen, Herdbuchzuchtbetrieb,
Hofkäserei, Direktvermarktung im Hofladen und auf Wo-
chenmärkten, Kraftfutterstation der Firma Hanskamp**

12.10 Uhr Mittagessen in Nußloch

13.40 Uhr Abfahrt nach Elzach

16.10 Uhr Betriebsbesichtigung Bioland-Betrieb Alexander und
Matthias Weber
Reichenbach 27a, 79215 Elzach

*400 Milchziegen, neuer, moderner, tiergerechter Stall mit
angeschlossener Heubergehalle und Heutrocknung, Fütte-
rungsroboter, Melkkarussell, Milchlieferant Monte Ziego*

18.00 Uhr Fahrt zum Hotel

18.30 Uhr Abendessen

20.00 Uhr Austausch mit Milchziegenhaltern aus dem Schwarzwald

Übernachtung im Restaurant Hotel Zum Storchen
Lange Str. 24, 79183 Waldkirch

Freitag, 9. Oktober 2020

8.00 Uhr Abfahrt nach Horben

9:00 Uhr Betriebsbesichtigung Bioland-Betrieb Ringlihof
Katzentalweg 1, 79289 Horben

*180 Milchziegen, Herdbuchzuchtbetrieb, Hofkäserei, Direkt-
vermarktung, Kraftfutterstation der Firma Wasserbauer**

11.00 Uhr Abfahrt nach Teningen

11.45 Uhr Besichtigung der Demeter-Käserei Monte Ziego GmbH und
Co. KG und der Biopulver GmbH
Gottlieb-Daimler-Straße 5 und 3, 79331 Teningen

*Größte Demeter-Bio-Ziegen-Käserei, Verarbeitung von ca. 1
Mio. Liter Ziegenmilch im Jahr, hochmoderne Trocknungs-
anlage für Bio-Ziegen- und Kuhmilchprodukte*

13.45 Uhr Mittagessen in Emmendingen

15.30 Uhr Abschluss

Hinweis zu den Kosten:

Eine Teilnahmegebühr für die Exkursion fällt nicht an. Die Kosten für die Unterkunft in Waldkirch belaufen sich pro Teilnehmer auf voraussichtlich 110 € (inkl. Abendessen, Übernachtung und Frühstück). Die Kosten für Verpflegung in Nußloch und Teningen auf jeweils ca. 17 €. Kosten für Verpflegung und Übernachtung sind direkt vor Ort zu zahlen. Die An- und Abreise erfolgt selbstständig, oder falls es bis dahin wieder möglich ist, in Fahrgemeinschaften.

Hintergrund

Die Kitzvermarktung, die Haltung hörnertragender Ziegen, eine hohe Arbeitsbelastung und die saisonale Ziegenmilchproduktion gehören mit zu den größten Herausforderungen, denen sich Ziegenmilchproduzenten heute stellen müssen. Auf der Exkursion werden wir Betriebe und eine Molkeerei besichtigen, die Lösungsansätze gefunden haben, um diesen Herausforderungen in der Praxis zu begegnen.

Als Folge der schwierigen Vermarktung der Kitz hat sich in den letzten Jahren die Idee des Durchmelkens entwickelt. Dies hat jedoch die Haltung von Durchmelkern und frischlaktierenden Ziegen in verschiedenen Gruppen notwendig gemacht, um den unterschiedlichen Leistungsansprüchen der Ziegen gerecht zu werden. Im Rahmen eines EIP Projektes* werden Kraftfutter-Stationen für hörnertragende Ziegen weiterentwickelt und in der Praxis getestet, die damit eine arbeitswirtschaftliche und tiergerechte Futtermittellieferung ermöglichen sollen. Wir werden zwei Projekt-Betriebe besuchen, die KF-Stationen von unterschiedlichen Herstellern im Einsatz haben und uns von ihren Erfahrungen berichten werden.

Die Brüder Alexander und Matthias Weber in Elzach haben im letzten Jahr einen neuen Milchziegenstall gebaut. Bei der Umsetzung war ihnen zum einen wichtig, dass sich die 400 Milchziegen plus Nachzucht wohlfühlen, zum anderen das sie die anfallenden Arbeiten in der Milchziegenhaltung überwiegend mit zwei Familienarbeitskräften bewältigen können. Der Betrieb demonstriert, wie der Einsatz innovativer Technik (Melkkarussell, Fütterungsroboter) und die Organisation der Arbeitsabläufe zu einer Reduzierung des Arbeitszeitbedarfes in der Milchziegenhaltung beitragen kann.

Die Saisonalität der Ziegenmilchproduktion stellt Verarbeiter und Vermarkter vor große Herausforderungen, vor allem, weil sich die Nachfrage antizyklisch zur Produktion verhält. Monte Ziego und die Holle baby food AG haben sich diesem Thema angenommen und in einen modernen Trocknungsbetrieb (Biopulver GmbH) für Bio-Ziegenmilch investiert. Dadurch ist es möglich die Milchproduktion an den hohen Bedarf im Winter anzupassen und Überschüsse im Sommer zu Milchpulver zu trocknen.

Um auf der Exkursion auch ausreichend Zeit für den fachlichen Austausch untereinander zu ermöglichen, wird für den Abend am 8.10.2020 ein Treffen mit regionalen Ziegenmilch-Erzeugern aus dem Schwarzwald organisiert.

Vorgaben zur Corona-Prävention

Aufgrund der aktuellen Corona-Situation sind folgende Vorgaben zu beachten:

- Nicht teilnehmen darf, wer
 - in Kontakt zu einer mit SARS-CoV-2 infizierten Person steht oder stand, wenn seit dem letzten Kontakt noch nicht 14 Tage vergangen sind, oder
 - Covid-19-typische Symptome aufweist.
- Wo immer möglich, ist ein Abstand zu allen Anwesenden von mindestens 1,5 Metern einzuhalten. Sofern ein Abstand von 1,5 Metern nicht eingehalten werden kann, muss eine nicht-medizinische Alltagsmaske oder eine vergleichbare Mund-Nasen-Bedeckung (MNB) getragen werden.
- Der Veranstalter speichert, ausschließlich zum Zweck der Auskunftserteilung gegenüber dem Gesundheitsamt oder der Ortpolizeibehörde folgenden Daten für einen Monat:
 - Name und Vorname
 - Datum der Veranstaltungsteilnahme
 - Telefonnummer und Adresse des Teilnehmers.

Diese Daten werden vier Wochen nach Erhebung gelöscht. Die allgemeinen Bestimmungen über die Verarbeitung personenbezogener Daten bleiben unberührt.

Die Teilnehmerlisten für die förderrechtliche Abwicklung werden länger gespeichert.

- Allgemeine Hygieneregeln sind in besonderem Maße zu beachten.

*gefördert von:



www.mepl.landwirtschaft-bw.de