

BÖL-Seminar: Orientierung für die Ökologische Hühnerhaltung – Mobile Schlachtung und Vermarktung

16.01.2025 - 09:00 bis 17:00 Uhr



© IFN

Sie sind Landwirtin oder Landwirt mit kleiner bis mittelgroßer ökologischer Geflügelhaltung und es ist für Sie schwierig, kleine Schlachtbetriebe mit EU-Zulassung zu finden, die für Lohnschlachtungen zugelassen sind? Dann ist dieses Seminar etwas für Sie:

Informieren Sie sich in unserem Seminar zusammen mit dem IFN Schönow e.V. über die Möglichkeit der Schlachtung der Tiere am eigenen Hof mit einem Geflügelschlachtmobil.

Das IFN stellt eine Gesamtkonzeption der mobilen Haltung von Zweinutzungshühnern bis zur Geflügelschlachtung in einem mobilen System geeignet zur Schlachtung im Rahmen der registrierten Schlachtung im Herkunftsbetrieb vor. Dazu werden Rahmenbedingungen der mobilen Geflügelschlachtung sowie Tierschutzaspekte thematisiert. Auf dem Gelände wird ein Schlachtmobil vorgeführt und Wege der Verpackung und Vermarktung aufgezeigt. Erfahrungen aus der Praxis und der Austausch darüber runden die Veranstaltung ab.

Anmeldung: [Link zur Anmeldung](#)

Anmeldeschluss: 15.01.2025



Anmeldung über QR Code

Veranstaltungsort: IFN Schönow e.V.
Bernauer Allee 10
16321 Bernau OT Schönow

Anfahrt & Lage
<https://maps.app.goo.gl/d3rLmr42Tb7ejUrs5>



Programm

09:00 Uhr	Anreise und Ankommen
09:30 Uhr	Begrüßung und Vorstellungsrunde
10:00 Uhr	Das „Hühnerprojekt“ des IFN stellt sich vor (<i>Madeleine Jung & Claudia Zernick, IFN</i>)
10:30 Uhr	Mobile Geflügelschlachtung: auch für ökologisch geführte Betriebe eine passende Option? (<i>Claudia Zernick, IFN</i>)
11:00 Uhr	Pause
11:15 Uhr	Förderung des Tierwohls in der mobilen Geflügelschlachtung (<i>Rebecca Menten, FH Südwestfalen</i>)
11:55 Uhr	Demonstration des Schlachtmobils (<i>Claudia Zernick, IFN</i>)
12:30 Uhr	Mittagspause
13:30 Uhr	Rechtzeitig einen Schritt weiterdenken: Verpackung + Vermarktung (<i>Lasse Brandt, Berater</i>)
14:00 Uhr	Erfahrungsbericht zur mobilen Geflügelschlachtung und Öko-zertifizierten Vermarktung (<i>Maik Ulrich, Gut Kerkow Fleischmanufaktur GmbH</i>)
14:30 Uhr	Feedback/Abschlussrunde
14:45 Uhr	Get Together bei Kaffee & Kuchen
15:30 Uhr	Besichtigung des Geländes / Rundgang
17:00 Uhr	Ende

Kosten

Die Teilnahme ist kostenfrei. Eine Verpflegungspauschale in Höhe von 25 Euro ist vor Ort in bar zu entrichten.

Teilnahmebedingungen

Bitte vermeiden Sie jeweils 48 Stunden vor und nach der Veranstaltung den Kontakt zu Geflügel, indem sich beispielsweise ein Familienmitglied die Hühner versorgt. Bitte duschen Sie nach dem letzten Geflügelkontakt und tragen Sie auf der Veranstaltung keine Kleidung und Schuhe, die zuvor mit Geflügel in Kontakt kamen.

Veranstalter:	agrathaer GmbH & IFN Schönau
Moderation & technische Betreuung:	Nadine Feuerbach & Karoline Funk
Organisation/Kontakt:	Nadine Feuerbach, agrathaer GmbH Mobil: +49 152 56231417 E-Mail: n.feuerbach@agrathaer.de
