

Einladung zur Präsentation „Bio-Fleisch aus kleinbäuerlicher Weidehaltung“

für Fachleute der Gastronomie und
Gemeinschaftsverpflegung, Köche/*innen,
Küchenleiter/*innen

Termin: Dienstag, 29. Januar 2019, 15.00 – 17.00 Uhr

Ort: Kantine im Rathaus am Marienplatz (Eingang über Innenhof)

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemeinsam mit der Landeshauptstadt München, Referat für Gesundheit und Umwelt, freuen wir uns, Sie am 29. Januar 2019 zu einem besonderen Treffen einzuladen.

Florian Reiter vom Chiemgauhof Locking wird uns an diesem Tag die Qualität des Zweinutzungshuhns und auch seines hofeigenen Schweinefleischs aus Weidehaltung präsentieren. (Programm und Anmeldebogen siehe folgende Seiten)

Zusammen mit anderen Landwirten hat er sich auf den Weg gemacht, um das Problem der Küken-Tötung zu lösen und mit dem Zweinutzungshuhn einen Ausweg aus dem Dilemma der Geflügelhaltung gefunden.

Hintergrund: Die intensive konventionelle Landwirtschaft hat durch Züchtung und eine Steigerung der Nährstoffkonzentration in der Fütterung erreicht, dass weibliche Hühner eine extrem hohe Legeleistung von 300 Eiern pro Jahr / pro Henne haben. Der „Nebeneffekt“ dieser Züchtung: Die männlichen Küken haben keinen Nutzen, weil sie zu langsam wachsen. Sie werden vergast oder geschreddert.

Das **Les Bleues Zweinutzungshuhn** ist hybridfrei und liefert sowohl Eier wie Fleisch. Die männlichen Gockel haben Auslauf im Freien, wachsen in kleinen Beständen 17 bis 24 Wochen lang auf und verfügen über eine hervorragende Fleischqualität. Wir möchten Ihnen Beispiele für die Handhabung dieses besonderen Produkts in der Praxis zeigen.

Die **Schweine vom Chiemgauhof Locking** stammen von bewährten, traditionsreichen Rassen wie den Schwäbisch-Hällischen, Mangalica (aus Ungarn) oder Turopolje (aus Ex-Jugoslawien) ab. Sie werden auf der Weide und in Erdställen in Gruppen im Familienverbund gehalten und dürfen auf ein längeres Leben (statt 6 Monate 18 Monate) zurückblicken. Dadurch erhält das langsam gewachsene Fleisch eine Tiefe von Aromen.

Über Ihre Teilnahme würden wir uns freuen. (Anmeldung bitte bis zum 23.1.'19)

Mit freundlichen Grüßen



Elisabeth Peters
(Bund Naturschutz)

Florian Reiter
Chiemgauhof Locking
Initiative Zweinutzungshuhn



BUND
Naturschutz
in Bayern e.V.

Landesverband Bayern des
Bundes für Umwelt und
Naturschutz Deutschland e.V.

Kreisgruppe München
Projektstelle
Ökologisch Essen
Pettenkoflerstr. 10 A
80336 München
Tel.: 089 – 51 56 76-50
Fax: 089 – 51 56 76-77

Besuchen Sie auch unsere
Homepage:
www.oekologisch-essen.de
mail: elisabeth.peters@bn-muenchen.de

1.Vorsitzender:
Christian Hierns

Spendenkonto:
Postbank München
BLZ: 700 100 80
Ktn.: 185 50 800

biostadt
münchen

Programm

Begrüßung: *Angelika Lintzmeyer*, Landeshauptstadt München,
Referat für Gesundheit und Umwelt, Biostadt

Florian Reiter, Chiemgauhof Locking

15.00 Uhr: **Einführung in das Thema: Langsam gewachsenes Fleisch**

*Bedeutung für die Landwirtschaft/Gesellschaft und Haltungsbedingungen vom
Zweinutzungshuhn Les Bleues und den Weideschweinen*

- *Produkteigenschaften vom Chiemgau Gockel und vom Weideschwein*

15:30 Uhr: **Erfahrungsberichte von Praktikern**

- *Jürgen Wiesenhofer*, apartment02, Kantine im Rathaus München und
Polizeikantine
- *Kurt Stümpfig*; *Leiter Gastronomie Linde AG Engineering Division*
- *Hubert Bittl*, *Leiter Mitarbeiter Casino Versicherungskammer Bayern*
- *Josephine Wichmann*, *Projektleiterin Gastronomie BMW*

16.00 Uhr: **Variationen vom Chiemgau Gockel**

Kochbeispiele, Verkostung und Austausch unter Kolleg*innen

17.00 Uhr: Ende der Veranstaltung

Anmeldung

Anmeldung bis zum 23. Januar 2019

Ich werde am 29. Januar 2019 mit Personen teilnehmen

BUND Naturschutz in Bayern e.V.

Kreisgruppe München

Elisabeth Peters

Pettenkoferstr. 10 A

80336 München

Tel.: 089 – 51 56 76-50

per Telefax: 089 – 51 56 76-77

oder per email:

elisabeth.peters@bn-muenchen.de

Name:

.....

Funktion:

Firma:

PLZ/Ort:

Straße:

Telefon:

Fax:

E-Mail: