



Bus-Exkursion

„Bio Verarbeitung in der sächsisch niederschlesischen Grenzregion“

Veranstaltung im Rahmen des Projektes „Ökologisch Handeln“

Montag, 30.01.2012 und Dienstag, 31.01.2012

PROGRAMM

Regionale Bio-Spezialitäten erlangen auf dem Lebensmittelmarkt einen immer höheren Stellenwert! Geschlossene Wertschöpfungsketten in der Region sind hier die Grundlage für ein überzeugendes Angebot.

Die zweitägige Schwerpunktexkursion zur Hofverarbeitung führt die Teilnehmer zu Ökopionieren und innovativen Unternehmen der ökologischen Lebensmittelverarbeitung in der Grenzregion Sachsen und Niederschlesien. Diese werden zeigen, wie Bio-Verarbeitung in der Region funktionieren kann und von ihren Erfahrungen berichten. Im Rahmen der Exkursion besteht damit für die Teilnehmer die Möglichkeit, Beziehungen mit potentiellen Marktpartnern herzustellen, ihre Erfahrungen auszutauschen und Chancen für das eigene Unternehmen auszuloten.

Die Exkursion wird durch Dolmetscher (polnisch bzw. deutsch) begleitet. Die Veranstaltung ist für alle Teilnehmer kostenfrei. Die Kosten für Übernachtung und Verpflegung trägt jeder Teilnehmer selbst. Die Exkursionstage können selbstverständlich auch einzeln gebucht werden.

Zielgruppe: Lebensmittelverarbeiter, Landwirte, Interessierte an der Lebensmittelverarbeitung, Studierende, Berater der Lebensmittelbranche sowie Vertreter von Institutionen.

Montag, 30. Januar 2012 - Schwerpunkt Sachsen

- 09.00 Uhr **Treffpunkt und Abfahrt**
Hauptbahnhof 02826 Görlitz (DE) (vor dem Bahnhofsgebäude),
im Bus Begrüßung und Projektvorstellung;
Ute Baumbach, Gää-Landesverband Sachsen, Dresden;
www.gaea.de
- 09.30 – 11.00 Uhr **Gut Krauscha, Neißeaue**
Herstellung von Feinkostkonserven aus Rind- und Hühnerfleisch, diverse Fonds, Fruchtsäfte und Obstbrand
(Hauptstr. 6, Neißeaue OT. Klein Krauscha)





- 11.30 – 13.15 Uhr **Lausitzbrot – Bio Holzofenbrot aus dem Herzen Europas**
Besichtigung der größten Bio Holzofenbäckerei in Sachsen
(Spreehammer 27, 02929 Rothenburg)
anschließendes Mittagessen (Kosten pro Person 5 €)
- 13.30-15.00 Uhr **Rothenburger Marktfrisch Verarbeitungs- und Handelsgesellschaft mbH**
Verarbeitung von Obst und Gemüse sowie Fruchtgroßhandel
(Drahnfelder Straße 7, 02929 Rothenburg)
- 16.00 – 17.00 Uhr **Bio-Fleischerei Mörl**
Herstellung von ökologischen Wurst- und Fleischwaren,
Direktvermarktung
(Forsthausweg 7, 02633 Diehmen)
- 18.00 Uhr **Ankunft Görlitz**
- nach 18.00 Uhr **Gemeinsames Abendessen mit anschließenden Öko-Stammtisch** - Vortrag und Diskussionsrunde zur Ökologischen Lebensmittelverarbeitung (Thema: Anforderungen an die Bioverarbeitung; Ute Baumbach, Gää e.V. Landesverband Sachsen)
Teilnehmer stellen ihre Produkte und Ideen vor
Ort: Pensjonat - Restauracja "Kaprys"
ul. Lubańska 18a, Zgorzelec ; <http://www.restauracja-kaprys.pl/>
Kosten: Abendessen ca. 10 € pro Person – Kosten trägt jeder Teilnehmer selbst
Optional: Hier Übernachtung im Mehrbettzimmer möglich,
Kosten: Pro Person ca. 22 €/Nacht, Buchungen sind möglich unter: Tel./Fax. 075 64 80 435 oder 600313360; sowie per E-mail: restauracja_kaprys@wp.pl
Oder Übernachtung im Einzelzimmer (pro Person ca. 35 €) im benachbarten Hotel möglich:
<http://www.pensjonat-miejski.pl/>

HINWEIS!

Zimmer werden für die Teilnehmer bereit gehalten, **Buchungen übernimmt bitte jeder Teilnehmer bis zum 20. Januar selbst!**





Dienstag, 31. Januar 2012 – Schwerpunkt Niederschlesien

- 08.45 Uhr **Abfahrt von der Pension "Kaprys" für alle Teilnehmer, die übernachtet haben**
- 9.00 Uhr **Treffpunkt und Abfahrt nach Wrzeszczyn**
59-900 Zgorzelec (PL) Grenzübergang auf polnischer Seite, bei der Bank BANK ZACHODNI
- 10.30 – 12.30 Uhr **Biobetrieb: „Kowalowe Skały“**
Öko-Agrotouristik; Schaf- und Ziegenzucht, Produkte, u.a.:
- aus Schafwolle (Bettdecken, Kunsthandwerk - Filzprodukte)-
Wurstwaren
- Schafleder
(Wrzeszczyn bei Jelenia Góra)
- 12.30 - 13:15 Uhr Mittagessen im Betrieb „Kowalowe Skały“
(Kosten pro Person ca. 5 €)
- 13.15- 14:15 Uhr **Das Konzept des Biobetriebes: KOZIA ŁĄKA in Łomnica**
Präsentation des Konzeptes
60 Milchziegen, Herstellung von „Lomnitzer Ziegenkäse“, Direktvermarktung von Ziegenmilch und Ziegenkäse
- 15.00 – 16:30 Uhr **Biobetrieb „Serce“**
Dinkelproduktion und -verarbeitung
(Radzimowice bei Bolkow)
- Ca. 18.00 Uhr **Ankunft in Zgorzelec und Abschluss der Veranstaltung**

Alle Teilnehmer können mit der Anmeldung zur Exkursion ihre Produktionsbereiche, Themen und Fragen auf dem Anmeldebogen nennen. Am Abend des 30. Januar wird den Teilnehmern die Möglichkeit geboten, die eigenen Produkte oder Vorhaben vorzustellen.

Anmeldung bis **20. Januar 2011** per beiliegendem **Formular** oder unter:
ute.baumbach@gaea.de bzw. per Fax: **+49-351.4015519** oder

telefonisch +49-351.403 19 18;
Ansprechpartnerin Ute Baumbach

