

**Jahresbericht zum Geschäftsjahr 2012 und zum laufenden Geschäftsjahr 2013  
(Stand Dezember 2013)**

**vlhf - Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung  
(Schwerpunkt ökologischer Erzeugung) e.V.**

Aktivitäten im Jahr 2012:

- ▶ am 25. Januar war unser Verband, neben anderen Verbänden, zu einem Informationsgespräch im Hessischen Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz Abteilung Lebensmittelüberwachung eingeladen zum Thema Listerien-Monitoring in Hessen.
- ▶ Durchführung einer zweitägigen Weiterbildungsveranstaltung zusammen mit Bioland Landesverband Mitte e.V. und der Hess. Staatsdomäne Frankenhausen im Februar 2012. Sven Lindauer zeigte Zerlegung und Zuschnitt eines Rinder-Vorderviertels und wie die Teilstücke zu Gerichten gekocht werden können. Zusammen mit den Teilnehmern (u.a. Personal der Küche der Domäne und des Hofladens sowie interessierten Kunden) wurden die Gerichte gekocht und verspeist.
- ▶ Weiterentwicklung des Konzeptes für Tierschutz/Hygiene in der Rinderschlachtung als Weiterbildungsmaßnahme, die von der BLE finanziert und über die Fibl-GmbH abgewickelt wird.  
Die erste Maßnahme fand im Mai 2012 in Ebergötzen /Niedersachsen statt, die zweite Veranstaltung im Oktober auf Hof Dümpelmann in Schmallenberg/NRW und die dritte Veranstaltung im November auf Schlossgut Hohenrode in Essingen/Baden-Württemberg, jeweils zusammen mit Sven Lindauer und Lea Trampenau ISS und einer anschließenden Betriebsbesichtigung. Die Seminare sind stets sehr sehr gut besucht, sowohl von Landwirten als auch Metzgern und inzwischen auch Betriebe, die in Nebenerwerb arbeiten oder zusammen mit den Naturschutz.
- ▶ Auf Initiative der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) haben Hans-Jürgen Müller, Andrea Fink-Keßler und Lea Trampenau am 12. Juni 2012 mit Dr. Gisbert Paar (Leiter der Abteilung Verbraucherschutz und Veterinärwesen), Frau Dr. Schindler (Referatsleiterin für Tierschutz) und Frau Dr. Bokeloh vom Landesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz ein Gespräch über die Erfahrungen mit der Umsetzung der EU-Hygienevorschriften führen können. Zur Sprache gekommen sind auch die für Kleinbetriebe unverhältnismäßig hohen Kosten der Fleischbeschau und der Abfallbeseitigung.
- ▶ Infobriefe Januar, Februar und August
- ▶ Neubeantragung des geplanten Verbund-Vorhabens zur „Festlegung eines Leitfadens (Nach Art 13 VO 1099/2009) für eine gute Verfahrenspraxis bezüglich Tierschutz und Hygiene bei der hofnahen Schlachtung (Bolzenschuss und Kugelschussverfahren) von Rindern in landwirtschaftlichen Betrieben“ im Rahmen des Innovationsprogramms des BMELV. Aktuell noch keine Entscheidung.
- ▶ Überarbeitung und Aktualisierungen der Web-Site des Verbandes.
- ▶ Beantwortung von ca. 20 telefonischen und schriftlichen Anfragen zu unseren Fachgebietsthemen.

**Vorstand**

Hans Jürgen Müller  
(Vorsitzender)  
Jörg Kaiser  
Dr. Andrea Fink-Keßler

**vlhf-Geschäftsstelle**

Tischbeinstr. 112  
34121 Kassel  
tel 0561. 81 64 25 76  
fax 0561. 28 889 52  
info@biofleischhandwerk.de  
www.biofleischhandwerk.de

Eingetragen im  
Vereinsregister beim  
Amtsgericht Eschwege

### **Aktivitäten im laufenden Jahr 2013**

- ▶ Planung und Durchführung eines dreitägigen Seminars im Februar 2013 für eine Delegation aus Finnland zusammen mit Katja Mahal. Die Delegation interessierte sich für die Zulassungspraxis hofnaher Schlachtstätten. Vorträge über hofnahe Schlachtung (Hans-Jürgen Müller), Kugelschuss auf Haltungsbetrieb (Lea Trampenau), rechtliche Lage (Dr. Bucher, Amtstierarzt Oberschleißheim) und Exkursion zu Schlachtstätten.
- ▶ Nach wie vor finden unsere Weiterbildungsseminare zu Tierschutz in der Rinderschlachtung/Kugelschuss im Haltungsbetrieb großes Interesse. Wir haben sie in Potsdam (Januar) sowie am Bodensee (November, Seminar wurde aufgrund starker Nachfrage an zwei aufeinander folgenden Tagen) durchgeführt.
- ▶ Teilnahme an VÖL-Veranstaltung zu Kugelschuss auf Weide in Fulda zusammen mit Lea Trampenau
- ▶ Neugestaltung der Web-Site
- ▶ Beginn der Entwicklung eines Handbuchs „handwerkliche hofnahe Schlachtung“ und einer Checkliste für den Aufbau einer eigenen Schlachtstätte.
- ▶ Nach wie vor erreichen uns zahlreiche Anfragen, viele beziehen sich auf den Neubau von Schlachtstätten.
- ▶ Kontaktaufnahme mit Landesbetrieb Landwirtschaft in Hessen (LLH), Kassel. Planung einer gemeinsamen Veranstaltung Zur Problematik Umgang mit Behörden im Frühjahr 2014.
- ▶ Teilnahme Bund Länder AG Verbraucherschutz von B90/Grüne
- ▶ Teilnahme an einem Expertengespräch der Hochschule Eberswalde zur Fortentwicklung der Ausbildung im Bereich Direktvermarktung
- ▶ Bearbeitung von Anfragen aus der Mitgliedschaft besonders zur Einrichtung von Schlachtstätten und Beratung bei Auseinandersetzungen mit Behörden.

### **Verbandsstatistik**

Mitgliederzahl am Ende des Jahres 2012: 45 (ein Austritt und sieben neue Mitglieder)

(aktuell: 12.11. 2013: 50 Mitglieder (fünf neue Mitglieder))



(Hans-Jürgen Müller)

Witzenhausen, den 14. November 2013