

Tag 1	
09:30 - 10:00	Ankunft, Anmeldung, Begrüßung Programmvorstellung / Vorstellung LSZ <i>Dr. Stefanie Wahn - LSZ Boxberg</i>
10:15 – 11:45	Besichtigung der Alternativen Haltung „Hofglück“ <ul style="list-style-type: none"> - Haltung Schweinemast - Rassen - Tierhaltungskennzeichnungsgesetz - Fleischqualität bis zum Schlachthof <ul style="list-style-type: none"> o Transport o Fütterungstechnik <i>Jürgen Mauer, Benjamin Unangst - LSZ Boxberg</i>
12:00 – 13:00	Mittagessen
13:00 – 15:30	Führung durch unser Schlachthaus <ul style="list-style-type: none"> - Vom Wartebereich bis zum Kühlhaus <ul style="list-style-type: none"> o Schlachtablauf o Fleischqualitätsparameter mit Gerätevorstellung o Abhängen von Fleisch – wichtige Tipps für Direktvermarkter <i>Dr. Jörg Heinkel, Roy Adelman - LSZ Boxberg</i>
	Kaffee und Kuchen
15:45 – 17:30	Gesetzliche Vorgaben zur Verarbeitung <ul style="list-style-type: none"> - HACCP-Konzept - Vorgaben an Verarbeitungsräume, Ausstattung, Fahrzeuge usw. - Kühlketten - Verkaufsräume / Dokumentation <i>Sven Bernhardt u./oder Dr. Frederik Löwenstein – LSZ Boxberg</i>
	Abendessen - anschließend evtl. Besichtigung eines Direktvermarkters in der Region

Tag 2	
08:30 -12:00	<p>Schlachthaus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schauzerlegung von Schweinehälften <ul style="list-style-type: none"> o Grobzerlegung von Schlachtkörpern (Rassenvergleich Duroc/Pietrain Kreuzung) o Feinzerlegung o Küchenfertig o Verkaufsfertig herrichten und verpacken o Hackfleischherstellung (Bratwurstherstellung, Schaschlik, Fleischküchle usw.) o „Das fünfte Viertel“ o Tipps und Tricks für Direktvermarkter o Worauf kommt es an? <p><i>Roy Adelman, Alexander Kinzel – LSZ Boxberg</i></p>
12:00 - 13:00	Mittagessen
13:00 – 14:00	<p>Was muss ein Produkt kosten?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kalkulation und Preisgestaltung - Was darf ich als landwirtschaftlicher Betrieb? Wann bin ich gewerblich? - Fördermöglichkeiten für Direktvermarkter <p><i>N. N.</i></p>
14:00 – 16:30	<p>Schaukochen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipps und Tricks bei der Zubereitung von Schweinefleisch - Verkostung von den hergestellten Produkten - Zubereitung und Verwendung von roten Innereien <p><i>Roy Adelman, Alexander Kinzel – LSZ Boxberg</i></p>
<p>Abschlussbesprechung</p> <p><i>Dr. Stefanie Wahn, Roy Adelman, Alexander Kinzel – LSZ Boxberg</i></p>	