

# Einladung zur Exkursion „Regionales Bio-Fleisch aus artgerechter Tierhaltung“

für Köche/innen, Küchenleiter/innen und Fachleute der  
Gastronomie und GV

**Termin: Dienstag, 18. September 2018, 15:00 – 19:00 Uhr**

**Wir laden Sie ein zur Besichtigung der:**

- 1. Tagwerk Bio-Metzgerei in Langenbach Niederhummel,  
Ortsstraße 2 und des**
- 2. Daschinger Hofs, Familie Lorenz Kratzer in Lageltshausen**

**Anreise mit eigenem PKW, bzw. Bildung von Fahrgemeinschaften  
(wird in der KW 37 koordiniert)**

**Kosten: 20 Euro Teilnahmebeitrag, bitte bar vor Ort zahlen.**

Sehr geehrte Damen und Herren,

Artgerechte Tierhaltung und der ökologische Landbau gehören zusammen. Dass auch kurze Transportwege und Transparenz wichtig sind, haben die Gründer der Tagwerk Genossenschaft schon vor 30 Jahren erkannt und ein vorbildliches Modell für eine regionale Vermarktung von Bio-Lebensmitteln zusammen mit Biobauern und VerbraucherInnen aufgebaut. Seit einigen Jahren ist zur Vermarktung auch eine eigene Metzgerei hinzugekommen. Wir möchten mit Ihnen die Tagwerk Metzgerei bei Freising und den Daschinger Hof besuchen und laden Sie ein, sich persönlich von den Haltungsbedingungen der Nutztiere in der ökologischen Landwirtschaft zu überzeugen und den Mehrwert von Bio-Fleisch zu erleben.

## **Kurzbeschreibung der Biobetriebe:**

**Tagwerk Metzgerei:** In Niederhummel, zwischen Moosburg und Freising, hat die TAGWERK-Genossenschaft, zusammen mit Biobäuerinnen und Biobauern aus der Region, Verbraucherinnen und Verbrauchern und einem starken Metzgereiteam eine Bio-Metzgerei aufgebaut. Was macht die Metzgerei so besonders?

Die Metzgerei ist eine transparente, qualitätsorientierte Verarbeitungsstätte. Hier wird das ganze Tier verwendet, so ist eine ehrliche Regionalität möglich.

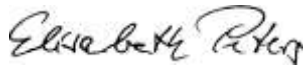
**Der Daschingerhof** der Familie Kratzer in Lageltshausen bei Freising bewirtschaftet den auf Mutterkuhhaltung spezialisierten Betrieb seit 1996 nach Bioland-Richtlinien und achtet auf ein besonders umweltschonendes Beweidungskonzept und eine extensive Mast. Dies garantiert eine herausragende Tiergesundheit und Fleischqualität.

Wir bitten um Ihre Anmeldung bis zum 11.9. Das Anmeldeformular finden Sie auf Seite 3.

**Bitte geben Sie bei Ihrer Anmeldung an, ob Sie eine Mitfahrgelegenheit oder einen Shuttle vom Bahnhof Langenbach benötigen oder eine Mitfahrgelegenheit anbieten können.**

Über Ihre Teilnahme würden wir uns freuen.

Mit freundlichen Grüßen



Elisabeth Peters

\*\*\*\*\*

## **Programm der Exkursion**

15.00 Uhr: **Treffpunkt Tagwerk Bio-Metzgerei in Langenbach Niederhummel, Ortsstraße 2 und** Besichtigung des Betriebs

16.15 Uhr: Weiterfahrt zum **Daschingerhof in Lageltshausen**

16.45 Uhr: Ankunft und **Hofführung**

18.00 Uhr: Ausklang mit Tagwerk **Brotzeit**

19.00 Uhr: Ende der Veranstaltung, Rückkehr am Treffpunkt

# Anmeldung

**Ich werde am 18. September 2018 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

- ich biete eine Mitfahrgelegenheit
- ich benötige eine Mitfahrgelegenheit
- ich reise mit der Bahn an und benötige einen Shuttle von Langenbach

**Name:** .....

.....

**Funktion:** .....

**Firma:** .....

**PLZ/Ort:** .....

**Straße:** .....

**Telefon:** .....

**Fax:** .....

**E-Mail:** .....