

Eine Veranstaltung im Rahmen des Projekts

OptiBioRind

Workshop „Bio-Rindfleisch in der Außer-Haus-Verpflegung - Warum? Wie?“

Termin: Mittwoch 09.07.2025, 14:30-18:30 Uhr

Ort: Casino der Versicherungskammer Bayern, Warngauerstr 30, 81539 München -
(U-Bahn Haltestelle Untersbergstraße)

Die Veranstaltung richtet sich an interessierte Küchenchefs & Küchenchefinnen, Gastronom:innen und Landwirt:innen mit Bio-Rindermast. Eingeladen sind ebenso Akteur:innen aus Verarbeitung, Handel und Wissenschaft. Die Veranstaltung dient dem Erfahrungsaustausch und der Wissensvermittlung über den Einsatz von Bio-Rindfleisch aus der Milchviehhaltung in der Außer-Haus-Verpflegung. Es gibt eine Betriebsführung und Verkostung verschiedener Bio-Rindfleischzubereitungen vom Küchenleiter Hubert Bittl. Sein vielfältiges Wissen und seine große Erfahrung gibt er auch als Mitglied der Bio-Mentoren an interessierte Kolleginnen und Kollegen weiter.

Die Zahl der Teilnehmenden ist begrenzt. Die Teilnahme erfolgt auf eigene Verantwortung.

Teilnahmegebühr (inklusive Verpflegung und Getränke):

10,- Euro, bitte den Betrag passend bar vor Ort bezahlen.

Verbindliche Anmeldung bis zum 30. Juni 2025:

Bitte per E-Mail an: sratter@schweisfurth-stiftung.de

Organisation und Ansprechpartner für weitere Informationen:

Saro G. Ratter (Projektmanager Tierwohl, Schweisfurth Stiftung)

Rupprechtstr. 25, 80636 München

Mobil: 0151 72 22 41 76, Tel.: 089 - 17 95 95 -11, Fax: 089 - 17 95 95 -19

E-Mail: sratter@schweisfurth-stiftung.de, Website: www.schweisfurth-stiftung.de

Eine Veranstaltung im Rahmen des Projekts

OptiBioRind

Programmablauf

Mittwoch, 09.07.2025

Ab 14.30 Uhr **Ankommen und Registrierung**

15:00 Uhr **Begrüßung Projektvorstellung und Impulsvortrag – Gute Gründe für den Einsatz von Bio-Rindfleisch in der AHV.**

Saro Ratter – Schweisfurth Stiftung

15:45 Uhr **Erfahrungen zum Thema Vermarktung von Bio-Rindfleisch in die Außer-Haus-Verpflegung**

*Albert Stürzer, Oberland Bioweiderind GmbH
(Lieferant vom Casino der Versicherungskammer)*

16:15 Uhr **Betriebsführung und praktische Demonstrationen über den Einsatz von Bio-Rindfleisch in der Betriebsgastronomie**

Hubert Bittl – Küchenleiter des Casino der Versicherungskammer

17:00 Uhr **Verkostungen und Austausch**

17:30 Uhr **Vertiefter Austausch in Kleingruppen**

18:00 Uhr **Zusammenfassung der Ergebnisse, Feedback und offene Fragen**

18:30 Uhr **Ausklang** der Veranstaltung

Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

