

EINLADUNG

**Guter
Schweinebraten**



**Verzicht auf die her-
kömmliche Kastration
männlicher Ferkel**

UND



GEHT DAS?

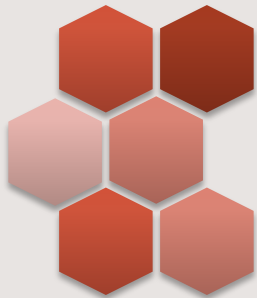
Schweinefleisch-
produktion und
-qualität von
morgen unter
besonderer Be-
rücksichtigung des
Verbotes der
betäubungslosen
Ferkelkastration

EINLEITUNG

Schweinefleischproduktion und –qualität von morgen unter besonderer Berücksichtigung des Verbotes der betäubungslosen Ferkelkastration

Auch wenn die herkömmliche Ferkelkastration erst ab 2019 gesetzlich verboten ist, hat bereits jetzt die REWE Group, Aldi Nord und Süd erklärt, ab 01.01.2017 kein Fleisch mehr zu verkaufen, welches von betäubungslos kastrierten Schweinen stammt.

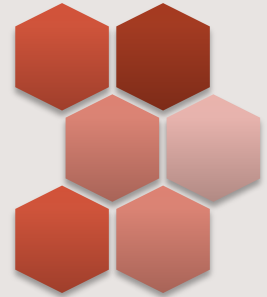
Es wird höchste Zeit, dass Landwirte, Schlachtbetriebe, Metzgereien und Handel sich überlegen, welchen der 3 möglichen Wege sie gehen wollen. Die schweinehaltenden Betriebe benötigen Sicherheit und müssen zusammen mit ihren Handelspartnern nach Lösungen suchen, damit kein geruchsauffälliges Eberfleisch, welches zu weiteren Umsatzeinbußen führen würde, auf den Markt kommt.



Alle aktuellen Informationen zu den drei möglichen Wegen

- Kastration unter Narkose
- Ebermast
- Immunokastration

werden vorgestellt, damit jeder machbare Lösungen für seinen Betrieb findet.



Ferkelkastration



Ebergeruch



Impfung

PROGRAMM

	ab	8:00	Weißwurstfrühstück
8:30	bis	9:00	„Mögliche Wege der Ferkelkastration unter Betäubung aus tierärztlicher Sicht“ <i>Dr. Susanne Zöls</i> <i>Fachtierärztin für Schweine, wissenschaftliche Mitarbeiterin, Schweineklinik LMU München</i>
9:00	bis	9:30	Praktische Vorführung der Narkosegeräte durch die Hersteller <i>PROMATEC, CH und Fa: AGROCOMP, CH</i>
			PAUSE
10:00	bis	10:30	„Der praktische Weg zur Schmerzausschaltung“ <i>Josef Stadler, Key Account Manager Schwein, Boehringer Ingelheim</i>
10:30	bis	11:15	„Immunokastration - Alternative zur betäubungslosen Ferkelkastration“ <i>Dr. Martin Kreuzmann, Zoetis</i>
11:15	bis	12:45	Mittagspause mit Besuch der Ausstellung im Foyer

PROGRAMM

12:45 bis 13:30 **Die unterschiedlichen Anforderungen an die Fütterung von Ebern, immunokastrierten Börgen und herkömmlichen Mastschweinen**
Dr. Manfred Weber
Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau (Zentrum für Tierhaltung & Technik Sachsen-Anhalt)

13:30 bis 14:15 **„Zur Fleischqualität von gemästeten Sauen, Börgen und Ebern“**
Dr. Aneka Bauer
Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch, Kulmbach

14:15 bis 15:00 **„Forderung des Fleischerhandwerkes an die zukünftige Schlachtschweinqualität“**
Christian Huber
Obermeister: Landesinnungsverband für das bayrische Fleischerhandwerk

15:00 bis 16:00 **„Die betäubungslose Ferkelkastration aus rechtlicher Sicht“**
Dr. Wolfgang Hansen
Rechtsanwalt für Arzneimittelrecht, Gesellschaftsrecht, Steuerrecht

ab 16:00 **Diskussion und Ausklang bei Kaffee und Kuchen**

TERMIN

2. Februar 2017

ORT

Gasthaus Strasser
Oberbierbach 7
85447 Fraunberg

PREIS

Unkostenbeitrag **25,- €** /Person incl.
Essen, Getränke; der Beitrag ist **vor Ort bar** zu bezahlen.

ANMELDUNG

Bitte melden Sie sich mit dem nebenstehenden Formular an.

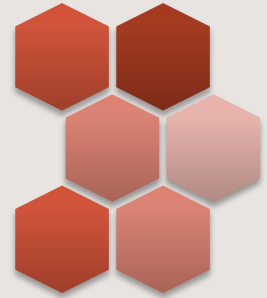
✉ Tierarztpraxis Dres. Papsthard/Fisch,
Maierklopfen 39, 85461 Bockhorn
☎ 08084 259595
📄 08084 259597
💻 ihre-tierarztpraxis@gmx.de



Bitte abschneiden

ANMELDEFORMULAR

2. Februar 2017



Bitte abschneiden

Name: _____

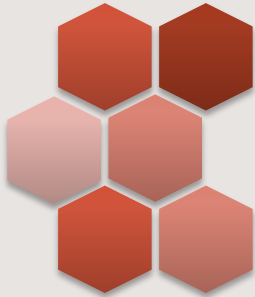
Adresse: _____

Bitte abschneiden

Anzahl der teilnehmenden Personen: _____

Datum/ Unterschrift: _____





Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!


Tierarztpraxis Dres. Papsthard/Fisch

Maierklopfen 39

85461 Bockhorn

 08084 259595

 08084 259597

 ihre-tierarztpraxis@gmx.de