

## Einladung: Exkursion zu Le Mouton

Liebe Köche und Köchinnen, Verarbeiter:innen und Schäfer:innen,

am **07. Juli 2025** (08:00 Uhr – 14:30 Uhr) habt Ihr die Chance im Rahmen des reffiSchaf Projekt sowohl die **Eventweide** und das **Restaurant Le Mouton von Jochen Thiele** als auch die mit dem Restaurant verbundene Landschaftspflege mit Skudden kennenzulernen, um vor Ort aus erster Hand zu erfahren, wie die Schafhaltung funktioniert, welche Produkte aus Lamm- und Schaffleisch hergestellt und welche Gerichte im eigenen Restaurant gekocht werden. Das Restaurant Le Mouton befindet sich in Berlin und neben dem Restaurant mit frischen, saisonal-regionalen Speisen und einer wöchentlich wechselnden Speisekarte gibt es noch das Naturerlebnisse mit den Skudden – Schafen, die Jochen auf dem Berliner Land hält. Jochen und Le Mouton stehen für Leidenschaft für gesunde Ernährung, verknüpft mit Naturverbundenheit und Begeisterung für die Landwirtschaft. Hierfür gibt es seit diesem Jahr auch eine Outdoor-Küche, in welcher es zum Abschluss des Programms dann auch noch eine Kleinigkeit zu probieren gibt.

Das Projekt reffiSchaf hat sich zum Ziel gesetzt, in der Projektlaufzeit bis April 2026 eine Wertschöpfungskette für Produkte vom Weideschaf aufzubauen. Das Ganze unter Berücksichtigung der Ganztiernutzung zur **ressourceneffizienten Schafhaltung** und in Zusammenarbeit von der Frankenförder Forschungsgesellschaft mbH und der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V. sowie mit Praxispartnern aus der Region.

Ziel des Projektes ist es, Produkte aus Schaffleisch zu entwickeln, die anhand der Art der Verarbeitung und der Gewürze keinen oder einen deutlich geringeren Schafgeschmack aufweisen. Dieser ist gesellschaftlich nur wenig akzeptiert und soll daher maskiert werden. Die im Projekt entwickelten Produkte sollen auch in größeren Maßen produziert und vermarktet werden z.B. in die Gemeinschaftsverpflegung oder Gastronomie sowie über weitere Absatzkanäle. Darüber hinaus werden vom Projekt reffiSchaf auch Workshops zur Verarbeitung und Zubereitung von Schaffleisch sowie Rezepte für Küchen angeboten.

Die Exkursion ist eine von mehreren Exkursionen und Veranstaltungen im Projekt. Welche Veranstaltungen und Workshops außerdem stattfinden, erfahrt ihr unter: [www.reffischaf.de](http://www.reffischaf.de).

Anbei findet Ihr das **Programm zu Exkursion**, es gibt einen Bus ab Berlin zur gemeinsamen Anreise. Gerne kann aber auch individuell angereist werden. **Die Teilnahme ist kostenlos und auf 15 Personen begrenzt.**

[Bitte meldet Euch bis zum 27. Juni 2025 für die Exkursion an.](#)

Viele Grüße,

das Projektteam reffiSchaf

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



Frankenförder  
Forschungsgesellschaft mbH



Mehr Bio in Stadt und Land

## Was passiert bei der Exkursion?

Wir fahren gemeinsam von Berlin aus mit einem von uns organisiertem Bus zur **Eventweide Le Mouton** (Diedersdorfer Straße 428-430, 14979 Kleinbeeren) und werden den Bus vor Ort auch nutzen, um zu den Schafen zu fahren. Gerne könnt Ihr auch individuell anreisen. Vor Ort erwartet uns **Jochen Thiele** und führt uns zu den Schafen. Bei einer ausführlichen Tour über die Schafweide wird es viel Zeit für Austausch geben. Nach einem kurzen Einblick in die Erlebnisküche geht es anschließend zum Mittagessen, natürlich mit der passenden Verpflegung von Lamm- und Schaf. Währenddessen soll ein Austausch zu den Themen Vermarktung und Zubereitung von Schaffleisch stattfinden, gefolgt von einer Abschlussrunde. Gegen 13:10 Uhr ist die Exkursion dann zu Ende und wir fahren gemeinsam zurück nach Berlin Mitte.

## Treffen in Berlin (Ort wird bei Anmeldung mitgeteilt) um 08:00 Uhr

08:00 Uhr	Fahrt nach Kleinbeeren
09:00 Uhr	Ankunft
09:15 Uhr	<b>Begrüßung und Projektvorstellung</b>
09:30 Uhr	Führung über die Schafweide und Input zur Schafhaltung
11:00 Uhr	Offene Fragen und Fahrt ins Restaurant / Outdoor-Küche
11:30 Uhr	Kurze Führung und Vorstellung des Restaurant Konzepts
12:00 Uhr	Mittagessen und Austausch zu den Themen Vermarktung und Zubereitung von Schaffleisch
13:00 Uhr	<b>Abschlussrunde und Feedback</b>
13:30 Uhr	Rückfahrt nach Berlin- Mitte
14:30 Uhr	Ankunft in Berlin - Mitte

## Anmeldung und Kosten

Die Exkursion wird im Rahmen des Projekts reffiSchaf organisiert, welches vom BMEL im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau gefördert wird. Daher ist die Exkursion für Euch kostenlos. Wir bitten jedoch um eine rechtzeitige **Anmeldung bis zum 27. Juni 2025.**

## Hinweise

Die Plätze sind begrenzt und werden nach dem Prinzip „first come, first serve“ vergeben. Für eine Mittagsverpflegung ist vor Ort gesorgt.

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



Frankenförder  
Forschungsgesellschaft mbH



Mehr Bio in Stadt und Land