Exkursion zu. Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb Naturfleisch Heinsdorf

Liebe Praktikerinnen und Praktiker aus Landwirtschaft, Verarbeitung und Gastronomie,

am **30. September 2026** habt ihr im Rahmen des reffiSchaf Projekt die Möglichkeit, den Schlacht- und Zerlegebetrieb **Naturfleisch Heinsdorf** kennenzulernen. Vor Ort erhaltet ihr aus erster Hand Einblicke in die praktische Schafhaltung sowie in die Abläufe der regionalen Schlachtung.

Im Rahmen der Exkursion besuchen den **EU-zugelassenen Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb Naturfleisch Heinsdorf in Brandenburg** . Ergänzt wird der Betriebsbesuch durch Einblicke in die regionale Schlachtung und Weiterverarbeitung bei Naturfleisch Heinsdorf, wo tiergerecht geschlachtet sowie regionale Produkte verarbeitet und vermarktet werden. Die Exkursion vermittelt damit einen praxisnahen und kompakten Überblick über die Wertschöpfungskette, von der Tierhaltung über die Flächenbewirtschaftung bis hin zur Schlachtung, Zerlegung und Vermarktung.

Das Projekt **reffiSchaf** befindet sich in den letzten Monaten seiner Laufzeit und hat die gesetzten Ziele bereits erfolgreich erreicht. Im Verlauf des Projekts wurde eine tragfähige Wertschöpfungskette für Produkte vom Weideschaf aufgebaut, die sowohl eine ressourceneffiziente Schafhaltung als auch die Ganztiernutzung berücksichtigt. Das Projekt wird zusammen umgesetzt von der **Frankenförder Forschungsgesellschaft mbH** und der **Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e. V.** sowie Praxispartnern aus der Region.

Im Rahmen des Projekts konnten erfolgreich mehrere Schaffleischprodukte entwickelt werden, die durch gezielte Verarbeitung und abgestimmte Würzung keinen oder einen deutlich reduzierten Schafgeschmack aufweisen. Dieser Ansatz trägt dazu bei, die gesellschaftliche Akzeptanz von Schaffleisch zu erhöhen. Die entwickelten Produkte sind so konzipiert, dass sie auch in größeren Mengen produziert und vermarktet werden können, etwa für die Gemeinschaftsverpflegung, die Gastronomie oder weitere Absatzkanäle.

Die Exkursion ist Teil einer Reihe von Veranstaltungen innerhalb des Projekts. Weitere Termine und Workshops findet ihr unter: www.reffischaf.de

Anbei findet ihr das detaillierte **Programm der Exkursion**. Die Teilnahme ist **kostenlos** und auf **15 Personen begrenzt**.

Bitte meldet euch **bis zum 31. August 2026** für die Exkursion an.

Wir freuen uns auf eure Teilnahme!

Herzliche Grüße,

das Projektteam reffiSchaf

Gefördert durch:
Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages
BÖL Bundesprogramm Ökologischer Landbau
Frankenförder Forschungsgesellschaft mbH
Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V.
FÖL Mehr Bio in Stadt und Land

reffi Schaf

Programm und Zeitplan der Exkursion

Wie entsteht **Schaffleisch von der Weide bis zum Produkt** und welche Entscheidungen entlang der Wertschöpfungskette prägen Tierwohl, Qualität und Vermarktung? Die Exkursion bietet die Gelegenheit, diese Fragen direkt vor Ort und im Austausch mit Praktikerinnen und Praktikern zu beleuchten.

Im Rahmen eines kompakten Vormittagsprogramms besuchen wir einen regionalen Schlacht- und Zerlegebetrieb und verfolgen Schritt für Schritt den Weg des Weideschafs. Neben fachlichen Einblicken in die **Schlachtung, Zerlegung und Vermarktung** steht der persönliche Austausch im Mittelpunkt: Erfahrungen teilen, Zusammenhänge verstehen und gemeinsam über Herausforderungen und Potenziale regionaler Schaffleischproduktion diskutieren.

Die Veranstaltung vermittelt einen kompakten und praxisnahen Überblick über die Stationen der Schaffleischproduktion, von der Schafhaltung über die Schlachtung und Zerlegung bis zur Vermarktung. Sie richtet sich gleichermaßen an Praktiker:innen aus Landwirtschaft, Verarbeitung und Gastronomie wie auch an fachlich Interessierte, die sich vertieft mit regionalen Wertschöpfungsketten beschäftigen möchten.

09:00 Uhr	Ankommen bei Naturfleisch Heinsdorf , (Lieper Weg 1, 15936 Dahme/Mark)
09:15 Uhr	Begrüßung und Projektvorstellung
09:30 Uhr	Kennenlernrunde und kurze Betriebsvorstellung
09:45 Uhr	Besichtigung der Betriebsstätte und Stallanlagen der Schafe
10:30 Uhr	Pause
10:45 Uhr	Besichtigung der Schlachtung und Zerlegung von Naturfleisch Heinsdorf (in zwei Gruppen aufgeteilt)
11:30 Uhr	Gemeinsame Diskussion und Austausch zu regionaler Schlachtung, Weiterverarbeitung und Vermarktung
12:00 Uhr	Abschlussrunde und offene Fragen
12:30 Uhr	Ende der Exkursion

Anmeldung und Kosten

Die Exkursion wird im Rahmen des Projekts **reffiSchaf** organisiert, welches vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau gefördert wird. Daher ist die Teilnahme an der Exkursion für euch kostenlos. Exkursion für Euch kostenlos.

Wir bitten dennoch um eine **verbindliche und rechtzeitige Anmeldung**, da die Plätze begrenzt sind und eine entsprechende Planung erforderlich ist.

Anmeldung einfach per Mail an: p-schmidt@foel.de

Hinweise

Die Plätze sind begrenzt und werden nach dem Prinzip „**first come, first serve**“ vergeben.

Gefördert durch:
Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages
BÖL Bundesprogramm Ökologischer Landbau
Frankenförder Forschungsgesellschaft mbH
FÖL Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V.
Mehr Bio in Stadt und Land