



Einladung zur Fachexkursion zum Anderlbauer in Frasdorf

Die bestehenden Rechtsvorschriften für die Milchverarbeitung, für die Schlachtung und Zerlegung von Fleisch sowie für die Direktvermarktung sind umfassend und vielfältig. Herr Johann Huber und seine Familie von der Bio-Käserei Anderlbauer führen Interessierte durch ihren Betrieb und zeigen an den verschiedenen Stationen auf, was es in einer Käserei, beim Betreiben eines Schlachtraumes und beim eigenen Hofladen zu beachten gibt und wie die Rechtsvorschriften konkret umgesetzt werden können.

Darüber hinaus können die Teilnehmer bei der Fachexkursion eine Folgebelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz inkl. Nachweis erhalten.

- Wann?** Am **Samstag, 10. Oktober 2020** von **10-13 Uhr**. Bei großer Nachfrage werden ggf. weitere Termine angeboten.
- Wo?** Wir treffen uns direkt beim Anderlbauer, Hauptstr. 4 in 83112 Frasdorf.
- Für Wen?** Die Führung richtet sich an Landwirte, die an der Direktvermarktung interessiert sind und an Lebensmittelhändler, die wissen wollen, was hinter den Anderlbauer-Bio-Produkten steckt.
- Veranstalter:** Die Exkursion wird von der Öko-Modellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein in Zusammenarbeit mit der Anderlbauer e.K veranstaltet.
- Kosten:** Die Teilnahmegebühr inkl. Verkostung in Höhe von 20 € kann vor Ort bezahlt werden.
- Anmeldung:** Eine Anmeldung ist bei Irmi Prankl (prankl@frasdorf.de, 0151/41227056) **bis zum 7. Oktober** möglich.
- Corona:** Eine Teilnahme ist nur mit einem einfachen Mund-Nasenschutz möglich, bitte bringen Sie diesen mit. Die Abstandsregeln können während der Veranstaltung eingehalten werden. Die Veranstaltung wird bei großem Interesse ggf. mehrfach durchgeführt.

Über den Anderlbauer

Der Familienbetrieb Anderlbauer umfasst eine Bio-Käserei mit Verkostungsraum, einen Schlachtraum und einen Hofladen, in dem vor allem eigene Produkte vermarktet werden. In der Käserei (Baujahr 2002) werden täglich rund 5.000 l Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch zu Bio-Käse verarbeitet. Der Bio-Käse wird traditionell, d.h. ohne Zusatz von chemischen Zusatzstoffen, laktosefrei und gentechnikfrei hergestellt und im eigenen Hofladen sowie im Fachhandel vertrieben.

Der Schlachtraum verfügt ebenso wie die Molkerei über eine EU-Zulassung. Hier werden Wild, Lämmer und Schafe geschlachtet. Das Fleisch und die von Partnerbetrieben hergestellten Wurstprodukte werden über den eigenen Hofladen vermarktet. Der Schlachtraum kann auch von Dritten genutzt werden.

