

**Anmeldung:**

Bitte per E-Mail, Post oder Fax an:  
Bioland Erzeugerring Bayern e.V.  
zu Hd. Carina Bichler  
Auf dem Kreuz 58, 86152 Augsburg  
T: 0821/34680-0, Fax: 0821/34680-135  
E-Mail: veranstaltung-bayern@bioland.de



Erzeugerringe für ökologischen Landbau im Landeskuratorium  
für Pflanzliche Erzeugung (LKP)

**Anmeldeschluss verlängert: Sonntag, 27.09.2020**

Hiermit melde ich mich **verbindlich** zur Fachexkursion „Best Practice Beispiele für eine tiergerechte, nachhaltige und effiziente Milchziegenhaltung“ an:

---

Vor- und Zuname

---

Straße und Wohnort

---

Telefon und E-Mail

Ich bin damit einverstanden, dass meine Daten der Gruppe zur Bildung von Fahrge-  
meinschaften zur Verfügung gestellt werden und mein Name auf der Teilnehmerliste er-  
scheint.

---

Datum und Unterschrift

**Fachexkursion****Best Practice Beispiele für eine tiergerechte, nach-  
haltige und effiziente Milchziegenhaltung****8. - 9. Oktober 2020**

Gefördert im Rahmen der Produktions- und Qualitätsinitiative für die Land-  
wirtschaft und den Gartenbau in Bayern. Teilprojekt 12.5 Wissenstransfer  
von Praxiserfahrungen und aus angewandter Forschung im Ökologischen  
Landbau im Zusammenhang mit thematischen Exkursionen.

Die Fachexkursion wird im Auftrag des Instituts für Ökologischen Landbau, Bodenkultur und  
Ressourcenschutz der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) vom Bioland Er-  
zeugerring Bayern e.V. im LKP ausgeführt.

## Programm

Änderungen bei Zeiten und Ablauf vorbehalten.

### Donnerstag, 8. Oktober 2020

Anreise

10.00 Uhr	Betriebsbesichtigung Nußlocher Ziegenkäsehof Stefanie Schott & Joachim Kamann, Am Fischweiher 1, 69226 Nußloch  <i>100 Bunte Deutsche Edelziegen, Herdbuchzuchtbetrieb, Hofkäserei, Direktvermarktung im Hofladen und auf Wo- chenmärkten, Kraftfutterstation der Firma Hanskamp*</i>
12.10 Uhr	Mittagessen in Nußloch
13.40 Uhr	Abfahrt nach Elzach
16.10 Uhr	Betriebsbesichtigung Bioland-Betrieb Alexander und Matthias Weber Reichenbach 27a, 79215 Elzach  <i>400 Milchziegen, neuer, moderner, tiergerechter Stall mit angeschlossener Heubergehalle und Heutrocknung, Fütte- rungsroboter, Melkkarussell, Milchlieferant Monte Ziego</i>
18.00 Uhr	Fahrt zum Hotel
18.30 Uhr	Abendessen
20.00 Uhr	Austausch mit Milchziegenhaltern aus dem Schwarzwald  Übernachtung im Restaurant Hotel Zum Storchen Lange Str. 24, 79183 Waldkirch

### Freitag, 9. Oktober 2020

8.00 Uhr	Abfahrt nach Horben
9:00 Uhr	Betriebsbesichtigung Bioland-Betrieb Ringlihof Katzentalweg 1, 79289 Horben  <i>180 Milchziegen, Herdbuchzuchtbetrieb, Hofkäserei, Direkt- vermarktung, Kraftfutterstation der Firma Wasserbauer*</i>
11.00 Uhr	Abfahrt nach Teningen
11.45 Uhr	Besichtigung der Demeter-Käserei Monte Ziego GmbH und Co. KG und der Biopulver GmbH Gottlieb-Daimler-Straße 5 und 3, 79331 Teningen  <i>Größte Demeter-Bio-Ziegen-Käserei, Verarbeitung von ca. 1 Mio. Liter Ziegenmilch im Jahr, hochmoderne Trocknungs- anlage für Bio-Ziegen- und Kuhmilchprodukte</i>
13.45 Uhr	Mittagessen in Emmendingen
15.30 Uhr	Abschluss

Hinweis zu den Kosten:

Eine Teilnahmegebühr für die Exkursion fällt nicht an. Die Kosten für die Unterkunft in Waldkirch belaufen sich pro Teilnehmer auf voraussichtlich 110 € (inkl. Abendessen, Übernachtung und Frühstück). Die Kosten für Verpflegung in Nußloch und Teningen auf jeweils ca. 17 €. Kosten für Verpflegung und Übernachtung sind direkt vor Ort zu zahlen. Die An- und Abreise erfolgt selbstständig, oder falls es bis dahin wieder möglich ist, in Fahrge-  
meinschaften.

## Hintergrund

Die Kitzvermarktung, die Haltung hörnertragender Ziegen, eine hohe Arbeitsbelastung und die saisonale Ziegenmilchproduktion gehören mit zu den größten Herausforderungen, denen sich Ziegenmilchproduzenten heute stellen müssen. Auf der Exkursion werden wir Betriebe und eine Molkeerei besichtigen, die Lösungsansätze gefunden haben, um diesen Herausforderungen in der Praxis zu begegnen.

Als Folge der schwierigen Vermarktung der Kitz hat sich in den letzten Jahren die Idee des Durchmelkens entwickelt. Dies hat jedoch die Haltung von Durchmelkern und frischlaktierenden Ziegen in verschiedenen Gruppen notwendig gemacht, um den unterschiedlichen Leistungsansprüchen der Ziegen gerecht zu werden. Im Rahmen eines EIP Projektes\* werden Kraftfutter-Stationen für hörnertragende Ziegen weiterentwickelt und in der Praxis getestet, die damit eine arbeitswirtschaftliche und tiergerechte Futtermittellieferung ermöglichen sollen. Wir werden zwei Projekt-Betriebe besuchen, die KF-Stationen von unterschiedlichen Herstellern im Einsatz haben und uns von ihren Erfahrungen berichten werden.

Die Brüder Alexander und Matthias Weber in Elzach haben im letzten Jahr einen neuen Milchziegenstall gebaut. Bei der Umsetzung war ihnen zum einen wichtig, dass sich die 400 Milchziegen plus Nachzucht wohlfühlen, zum anderen das sie die anfallenden Arbeiten in der Milchziegenhaltung überwiegend mit zwei Familienarbeitskräften bewältigen können. Der Betrieb demonstriert, wie der Einsatz innovativer Technik (Melkkarussell, Fütterungsroboter) und die Organisation der Arbeitsabläufe zu einer Reduzierung des Arbeitszeitbedarfes in der Milchziegenhaltung beitragen kann.

Die Saisonalität der Ziegenmilchproduktion stellt Verarbeiter und Vermarkter vor große Herausforderungen, vor allem, weil sich die Nachfrage antizyklisch zur Produktion verhält. Monte Ziego und die Holle baby food AG haben sich diesem Thema angenommen und in einen modernen Trocknungsbetrieb (Biopulver GmbH) für Bio-Ziegenmilch investiert. Dadurch ist es möglich die Milchproduktion an den hohen Bedarf im Winter anzupassen und Überschüsse im Sommer zu Milchpulver zu trocknen.

Um auf der Exkursion auch ausreichend Zeit für den fachlichen Austausch untereinander zu ermöglichen, wird für den Abend am 8.10.2020 ein Treffen mit regionalen Ziegenmilch-Erzeugern aus dem Schwarzwald organisiert.

## Vorgaben zur Corona-Prävention

Aufgrund der aktuellen Corona-Situation sind folgende Vorgaben zu beachten:

- Nicht teilnehmen darf, wer
  - in Kontakt zu einer mit SARS-CoV-2 infizierten Person steht oder stand, wenn seit dem letzten Kontakt noch nicht 14 Tage vergangen sind, oder
  - Covid-19-typische Symptome aufweist.
- Wo immer möglich, ist ein Abstand zu allen Anwesenden von mindestens 1,5 Metern einzuhalten. Sofern ein Abstand von 1,5 Metern nicht eingehalten werden kann, muss eine nicht-medizinische Alltagsmaske oder eine vergleichbare Mund-Nasen-Bedeckung (MNB) getragen werden.
- Der Veranstalter speichert, ausschließlich zum Zweck der Auskunftserteilung gegenüber dem Gesundheitsamt oder der Ortpolizeibehörde folgenden Daten für einen Monat:
  - Name und Vorname
  - Datum der Veranstaltungsteilnahme
  - Telefonnummer und Adresse des Teilnehmers.

Diese Daten werden vier Wochen nach Erhebung gelöscht. Die allgemeinen Bestimmungen über die Verarbeitung personenbezogener Daten bleiben unberührt.

Die Teilnehmerlisten für die förderrechtliche Abwicklung werden länger gespeichert.

- Allgemeine Hygieneregeln sind in besonderem Maße zu beachten.

\*gefördert von:

