

Mandag 23.sept til lørdag 28.sept 2013

Studietur til Sør-Tyskland - videreforedling og verdiskaping

Inspirasjon

Kompetanse

Nettverk

Matnavet i Midt-Norge arrangerer tur, i samarbeid med Fylkesmannen i Rogaland, til Bayern i Tyskland for å se på økologiske gårder som foredler gårdsprodukter og som samarbeider om salg og markedsføring av disse. Kjøtt- og melkeforedling står i fokus. Vi skal blant annet være en dag på Herrmannsdorfer Landwerkstättchen, der vi også deltar på pøselagingskurs.



Målgruppe

Lokale matprodusenter og andre som driver med melk- eller kjøttproduksjon og som ønsker mer samarbeid om videreforedling, salg og markedsføring av lokale produkter. Bli med på tur og meld deg på innen **20.juni!**

Dette blir en opplevelsesrik, lærerik og smakfull reise til det fruktbare Sør-Tyskland!



Påmelding: www.maere.no under kurs. **Påmeldingsfrist: 20.juni 2013.**

Påmeldinga er bindende og deltakaravgiften er kr 4.500.– . Det sendes ut faktura. Egenandel dekker bedriftsbesøk, transport i Tyskland, kurs, mat og overnatting. **Flyreise bestilles og betales av hver enkelt.**

Det kan bli endringer i programmet og det gir ikke grunnlag for refusjon. Ved spørsmål om programmet, ta kontakt med Annabell Pfluger på tlf 5156 8971 eller fmroapf@fylkesmannen.no .

Arrangør: Matnavet, Mære landbruksskole ved Rita B. Natvig
tlf 99 41 09 87 rita.natvig@ntfk.no

Mandag 23.sept til lørdag 28.sept 2013

Studietur til Sør-Tyskland - videreforedling og verdiskaping

Viktig informasjon

Turen starter fra München flyplass mandag 23. september kl 13.30 og blir avsluttet lørdagsmorgen 28. september. **Deltakerne må selv bestille flybilletter tur – retur til München.** Billettpriser er billigere på søndag. De som har anledning til å bli en dag til anbefales en tur til Salzburg eller München på lørdag og fly hjem på søndag. Oktoberfest i München er i gang allerede. Anbefalte flyruter på siste side!

Deltakerne har selv ansvar for reise fra hotellet til flyplassen. Reiseleder er behjelpelig med å finne den beste reisemåte alt etter når og hvor mange som reiser samtidig.

Turopplegg

Ved flyplassen går vi om bord på bussen. Vi besøker ulike steder i delstaten Bayern, og får gode eksempler på produksjon og videreforedling av kjøtt og melk på gårdene, samt omsetning i alternative salgskanaler.

De første 2 nettene bor vi på hotell Marienhof i den vesle og over 1200 år gamle byen Dorfen <http://www.marienhof-hotel.de/>. Dorfen ligger ca 50 km øst fra München og har ca 15 000 innbyggere.

De siste 3 nettene bor vi på et hotell i Brannenburg, 50 km sør for München. <http://www.posthotel-brannenburg.de>. Brannenburg har ca 6 000 innbyggere og ligger i flott landskap i dalen til elva Inn ved foten av fjellet Wendelstein. Posthotellet eies av familien Moser-Zeller som i tillegg driver med hest og tilbyr plass i stallen for reisende med hest.

De som reiser hjem på søndag kan bo en natt til på Posthotel. Fra Brannenburg går det tog til Rosenheim, München og Salzburg, samt bergbane til fjellet Wendelstein. Turen slutter lørdag 28.sept etter frukosten.

Deltakeravgift:

Kr 4.500.- per person. Husk at dere selv må bestille og betale flybilletten. Det anbefales å kjøpe flybillett så fort du vet at du har plass på turen for å få best pris. I tillegg kommer transport fra Brannenburg til flyplassen. Det går tog til flyplassen fra Brannenburg eller deltakerne deler drosje til flyplassen. Maksi-taxi fra hotellet i Brannenburg til flyplassen i München koster om lag kr 180.- per person

Inkludert i deltakeravgiften er busstransport i Tyskland, overnatting i dobbeltrom, frokost, lunsj og middag, deltakelse i programmet samt kurs hos Herrmannsdorfer. Gi beskjed hvis du ønsker å ligge på enkeltrom. Enkeltromtillegg koster kr 1.000.– i tillegg. De som ønsker å bli igjen til søndag betaler dette fra egen lomme.

Mandag 23.sept til lørdag 28.sept 2013

Studietur til Sør-Tyskland

-videreforedling og verdiskaping

Disse plassene skal vi besøke:

(alle nettstedene er på tysk)

På www.maere.no og www.fylkesmannen.no/rogaland under "Landbruk og mat" vil vi oppdatere programmet jevnlig!

Milchhof Zierer, Freising - www.milchhof-zierer.de

Omvisning og informasjon om gården og tappeanlegget
Melkeproduksjon (40 kyr) - tapper melk og lager yoghurt på gården—tilbyr kjøleautomat for melk og yoghurt til skoler og bedrifter - leverer til Tagwerk (samvirke og grossist).



Naturlandhof Brandl, Reithofen - www.naturlandhofbrandl.de

Omvisning og informasjon om gården og salget. Informasjon om foredling, se neste stopp.

Kjøttfe (45 st), 290 mål—grovfôr, korn, bier—selger gjennom alternative salgskanaler (markeder, gårdsutsalg) og Tagwerk.



Metzgerei Wiest, Eitting

Omvisning og informasjon.

Slakter og pølsemaker - foredling av kjøtt fra Brandl og andre—leverer til blant annet Tagwerk.

Tagwerk, Dorfen - www.tagwerk.net

Informasjon om hvordan samvirket startet og utviklingen i senere tid.

Samvirke av økologiske regionale bønder. Ble dannet på 80 tallet for å øke salget av økologiske gårdsprodukter til rettferdige priser. Fungerer per i dag som grossist og forhandler og legger til rette for møteplasser med forbrukere.



Mandag 23.sept til lørdag 28.sept 2013

Studietur til Sør-Tyskland

-videreforedling og verdiskaping

Herrmannsdorfer Landwerkstätten, Glonn -

www.herrmannsdorfer.de

Vi bruker hele dagen på Herrmannsdorfer. Vi får omvisning på gården, kurs i pøselaging og melkeforedling. Jordbruk, gartneri, kjøttforedling, ysteri, bakeri med egen mølle, bryggeri, café, restaurant, catering og gårdsutsalg.

Karl Ludwig Schweisfurth solgte seg ut av en av Europas største og mest moderne kjøttindustri og startet i 1984 med Herrmannsdorfer Landwerkstätten.

Herrmannsdorfer kaller seg selv for midtpunktet i et nettverk av rundt 70 økologiske produsenter i regionen. Herrmannsdorfer spiller en stor rolle i foredling av både melk, kjøtt, korn med mer.

Anderlbauer, Frasdorf - www.anderlbauer.de

Omvisning på gården, ysteri og "Brotzeit" (mellommåltid der vi også får smake gårdsprodukt)
sau (170 som blir melket), ull blir også brukt
Gårdsbutikk, ysteri (4.000 liter melk daglig), både ku- og saumelk, 20 ansatte, skinke og salami av lammekjøtt.

Forspurte bedrifter:

Økologisk meieri, isproduksjon på gården, økologisk kjøttforedling i større skala, med mer!



Mandag 23.sept til lørdag 28.sept 2013

Studietur til Sør-Tyskland

-videreforedling og verdiskaping

Anbefalte flyrute med SAS

Trondheim –München

Mandag 23.sept

Avg 8:20 ank Oslo 9:15

Avg Oslo 9:55 ank München 12:10

München- Trondheim

Lørdag 28.sept (flere alternativ for å komme seg hjem)

Avg 9:05 ank Oslo 11:15

Avg Oslo 13:40 ank Trondheim 14:35

Tips: Det er rimeligere å ta fly på søndag. Overnatt ei natt til og bruk lørdagen i München eller Salzburg)

Stavanger – München

Mandag 23.sept

avg 8:00 ank Oslo 8:50

avg Oslo 9:55 ank München 12:10

München- Stavanger

Lørdag 28.sept (flere alternativ for å komme seg hjem)

avg 09:05 ank Oslo 11:15

avg Oslo 14:15 ank Stavanger 15:05

Tips: Det er rimeligere å ta fly på søndag. Overnatt ei natt til og bruk lørdagen i München eller Salzburg)