NETZWERK
fokus tierwohl

Landwirtschaftskammer
Bremen

Landwirtschaftskammer
Hamburg

Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

Gefördert durch

Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Projektträger

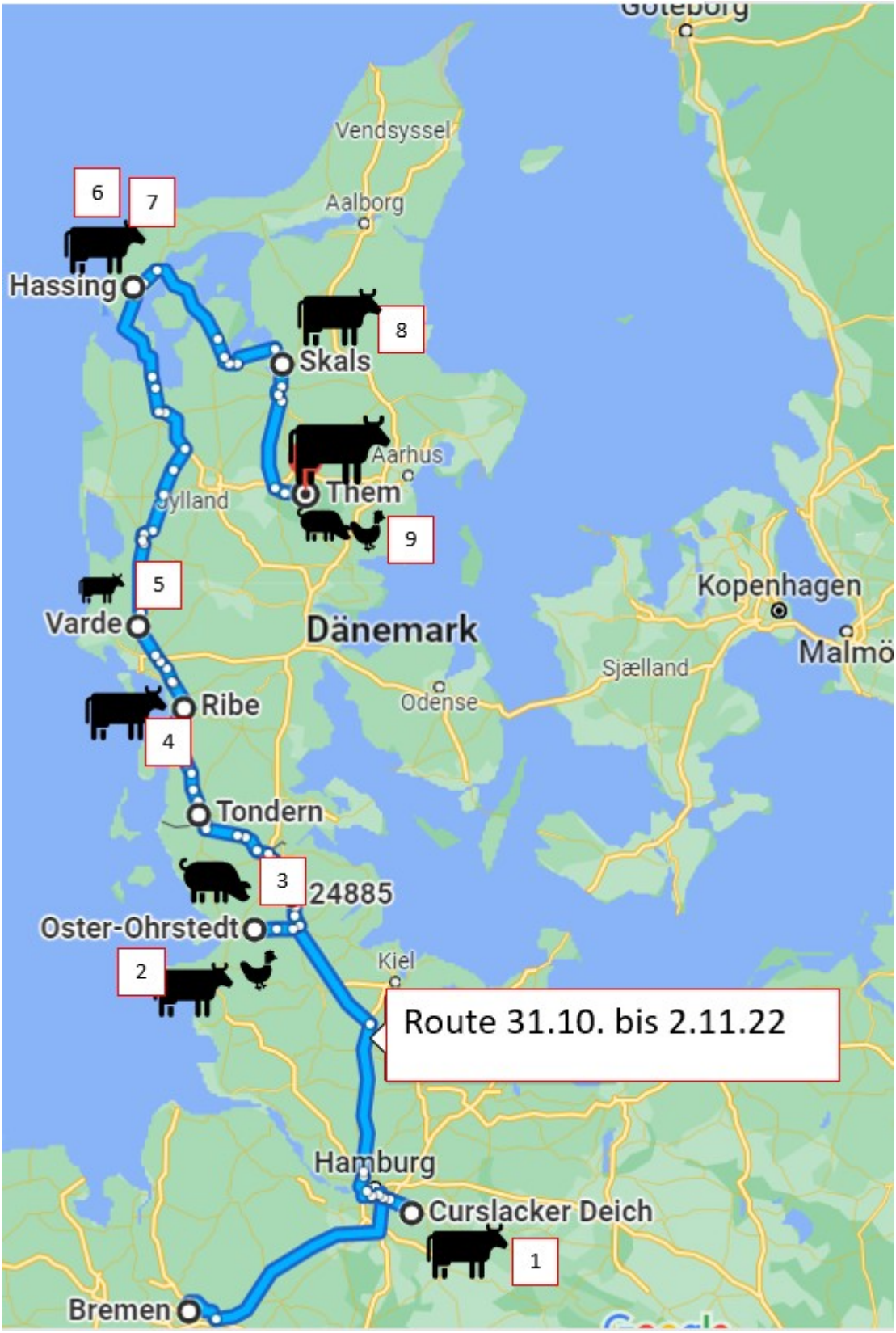
Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

Tierwohl in leistungsstarken Betrieben bei unseren Nachbarn im Norden - Einladung zur Informationsfahrt nach Schleswig-Holstein und Dänemark 31.10-2.11.22

Programm:

Montag 31. Oktober	
8.30 Uhr	Abfahrt im Reisebus von Hamburg, Brennerhof 123
9.00 Uhr	Besichtigung Hof Wörmbke, Hamburg, www.hof-woermbke.de
12.30 Uhr	Ankunft Hof Backensholz, Oster-Ohrstedt
	Mittagsimbiss auf dem Hof
	Besichtigung Hof Backensholz, www.backensholz.de
15.00 Uhr	Ankunft/Besichtigung Naturlandhof Hensen
Ca. 19.00 Uhr	Ankunft Hotel Tondern in Dänemark www.hoteltoenderhus.dk
Dienstag 1. November	
ab 7.00 Uhr	Frühstück
8.00 Uhr	Abfahrt Richtung Ribe
9.00 Uhr	Besichtigung Jersey-Betrieb Ole Sørensen, Ribe
11.00 Uhr	Besichtigung Rindermastbetrieb Johannes Nielsen, Varde
	Mittagsimbiss
15.00 Uhr	Besichtigung Bio-Milchviehbetrieb Rene Søndergård, Thy
17.00 Uhr	Besichtigung und Verkostung auf dem Mutterkuh- und Milchbetrieb Hof Gyrup, www.gyrup.dk
19.00 Uhr	Ankunft Hotel Thinggaard, anschl. Abendessen www.hotelthinggaard.dk
Mittwoch 2. November	
ab 7.00 Uhr	Frühstück
9.30 Uhr	Besichtigung Milchviehbetrieb Sandagergaard, Gunnar Forum, Skals
12.30 Uhr	Memphis Mansion, Randers, Mittagessen www.memphismansion.dk
14.30 Uhr	Besichtigung Milchvieh/Gemischt Betrieb mit Direktvermarktung Hans og Joan Skovgård, Them, www.butik-skovgaard.dk
	Kaffeetrinken auf dem Betrieb Skovgård
15.30 Uhr	Heimreise
	Ankunft P&R Schleswig ca. 16.30 Uhr Hamburg ca. 19.00 Uhr Bremen ca. 20.30 Uhr

Route:


Vendsyssel
Aalborg
6
7
Hassing
8
Skals
Aarhus
Them
Jylland
9
5
Varde
Dänemark
Kopenhagen
Malmö
Sjælland
Odense
Ribe
4
Tondern
3
24885
Oster-Ohrstedt
2
Kiel
Route 31.10. bis 2.11.22
Hamburg
Curslacker Deich
1
Bremen

Informationen zu den Besuchen:

1. **Hof Wörmbke**:
   Aufzucht und Mast von Rindern mit 400 Plätzen- Mast von Fressern, die im Herbst von der Weide mit ca. 8 bis 9 Monaten in den Stall kommen. Der Zukauf der Tiere erfolgt hauptsächlich von Betrieben aus der Nachbarschaft oder dem Hamburger Umland. Bis zu 24 Monate werden die Bullen aufgezogen. Neben dem Hauptbetriebszweig, der Bullenmast, werden auf dem Hof Wörmbke auch Mutterkühe (30 Plätze) gehalten. Die Mutterkühe und Färsen kommen im Frühjahr, sobald es die Witterung zu lässt, auf extensive Grundlandflächen. Die Kälber bleiben auf dem Betrieb- die männlichen Kälber gehen in den Maststall und die weiblichen Kälber sorgen für den kontinuierlichen Fortbestand. Insgesamt bewirtschaftet der Betrieb 350 ha und ist komplett Eigenmechanisiert. Rassen: Limousin, Angus, Fleckvieh

2. **Hof Backensholz**
   Der Hof von Familie Jasper Metzger Petersen befindet sich in Oster-Ohrstedt, im Kreis Nordfriesland in Schleswig-Holstein. Rund 750 ha werden nach den Biolandrichtlinien bewirtschaftet. Neben der Milchviehhaltung betreibt der Backensholzer Hof auch einem Mobilstall für Legehennen. Auf dem Hof wird die Milch in der eigenen Molkerei zu Käse verarbeitet, welcher dann in dem Hofladen zusammen mit anderen hofeigenen und regionalen Spezialitäten entweder direkt an den Endverbraucher verkauft wird oder auch in dem eigenen Restaurant verköstigt werden kann.

3. **Die Schweinehaltungs KG von Dirk Hensen**
   befindet sich in Jübeck, ebenfalls im Kreis Nordfriesland. Bewirtschaftet werden 100 ha, zusätzlich besteht eine Kooperation für den Eigenfutterbau nach Naturland-Richtlinien. Auf dem Betrieb werden 500 Sauen mit eigener Remontierung gehalten. Die Abferkelung erfolgt im Outdoor-Stall. Die übrigen Produktionsstufen befinden sich in Hallen mit Außenklima im selben Betrieb.

   Hotel und Restaurant Tønderhus
   Es können Einzel (mit Aufschlag)- oder Doppelzimmer gebucht werden. Übernachtungspauschale für beide Nächte beinhaltet jeweils: 3 Gänge-Abendessen inkl. 2 Getränke, Übernachtung, Frühstücksbuffet, lunchbox

4. **Ole Sørensen:**
   Jerseyherde, ca. 450 Kühe, immer unter den top 10 in DK, Mitglied des Viking Zucht-Komitees

5. **Johannes und Henriette Nielsen:**
   Kälberaufzucht- und Bullenmastbetrieb. Ca. 1500 Bullen werden jährlich für Danish Crown unter der Marke „Dansk Kalv“ aufgezogen und gemästet. U.a. sehenswerte Aussenklimaställe für die kleinen Kälber.

6. **Rene Søndergård**:
   Öko-Milcherzeuger seit 15 Jahren, ca. 200 Kühe auf Vollweide, stete Milchleistung von über 12.000 kg Milch pro Kuh und Jahr, automatisches Melken, Kompaktfütterung in Perfektion

7. **Gurup Gaard**:
   Milcherzeugung, Galloway Mutterkühe und Whiskyproduktion: Landwirtschaft und Tourismus live.

   Hotel und Restaurant Thinggård
   Leistungsbeschreibung ähnlich wie beim ersten Hotel

8. **Betrieb Sandagergård:**
   Dänischer Spitzen- Milcherzeuger und Viking-Zuchtbetrieb mit sehr hoher Arbeits- und Futtereffizienz, Fütterung nach Art Kompakt TMR, Auslobung als bester Arbeitgeber in der Landwirtschaft. 550 Kühe, 13.500 kg Milch Kuh/Jahr, langlebige Herde mit sehr hoher Fitness.

9. **Hans Skovgård**:
   450 Kühe im umgebauten automatisiertem Laufstall, Mast und Direktvermarktung von Fleisch aus den eigenen Kreuzungskälbern (Charolais und Angus), Milchvermarktung durch Käseproduktion in kleiner Molkerei im Ort mit 12 Lieferanten – sehr interessante Hofentwicklung mit Fleischvermarktung und exklusivem Hofladen.

Die Gesamtkosten für diese All-Inclusive-Bildungsreise für rinderhaltende Betriebe trägt zum großen Teil das Projekt Fokus Tierwohl (gefördert durch BMEL/ Projektträger BLE).
Der Eigenanteil pro Person beträgt 325,- € (Unterbringung im Doppelzimmer) oder 425,- €
(im Einzelzimmer, Anzahl der EZ ist jedoch begrenzt) und wird vor der Reise nach verbindlicher Anmeldung entrichtet. Die Bildungsreise kann auf Wunsch von uns bescheinigt.
Sie wird gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer Hamburg und Schleswig-Holstein/Fokus Tierwohl organisiert und durchgeführt.

Bitte melden Sie sich bei Interesse für die Veranstaltung ab sofort im Windhundverfahren bei mir per email an:
reiners@lwk-bremen.de

Mit freundlichen Grüßen,