

Einladung zum Praxis-Workshop

Schlachtung auf dem Herkunftsbetrieb: Der Kugelschuss auf der Weide



22. Mai 2026, 13:30 - 20:00 Uhr

Erfahren Sie mehr über den Kugelschuss auf der Weide als besondere und zunehmend nachgefragte Form der Schlachtung im Herkunftsbetrieb. Der Kugelschuss ermöglicht eine besonders schonende Tötung in der vertrauten Umgebung der Tiere und stellt daher einen Baustein für mehr Tierwohl dar.

In der Veranstaltung erhalten Sie einen fundierten Überblick über die Voraussetzungen, Abläufe und Hintergründe dieser Schlachtform sowie deren Bedeutung für Praxisbetriebe. Ein Highlight ist die Vorführung eines Weideschusses auf einem Biobetrieb, bei der die Abläufe direkt vor Ort demonstriert und erläutert werden. Ergänzend dazu erwartet Sie ein Fachvortrag, der die aktuellen gesetzlichen Grundlagen sowie Herausforderungen und Lösungsansätze in der praktischen Umsetzung beleuchtet. Zum Abschluss gibt es ausreichend Zeit für kollegialen Austausch bei einem gemeinsamen Abendessen – eine gute Gelegenheit, Erfahrungen zu teilen und Fragen zu vertiefen.

Veranstaltungsort

Metzgerei Hagenberger
Heroldstraße, 86650 Wemding

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
13:30	Begrüßung, Vorstellungsrunde und Organisatorisches (<i>Jakob Zips, Bioland</i>)
13:40	Vorstellung der Metzgerei, Einführung in das Thema Kugelschuss auf der Weide Vorstellung der mobilen Einheit und Fahrt zum Betrieb (<i>Metzgerei Hagenberger</i>)
14:30	Vorführung des Kugelschusses auf der Weide (<i>Jakob Zips</i>)
16:00	Transport/ Rückfahrt zur Metzgerei: Weiterführende Schlachtarbeiten im stationären Schlachtbetrieb (<i>Jakob Zips</i>)
17:30	Fachvortrag: Kugelschuss auf der Weide – rechtliche Vorgaben und Herausforderungen in der Umsetzung (<i>Eva Haslmüller, Amtliche Tierärztin Landratsamt Donau Ries</i>)
18:30	Gemeinsames Abendessen und kollegialer Austausch (Ort: Kolpingheim, Adolf-Kolping-Str. 9, 86650 Wemding)
20:00	Ende der Veranstaltung

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Metzgereien (Bio oder konventionell), Direktvermarkter und Direktvermarkterinnen (Bio oder konventionell) sowie deren zuständige Veterinärämter.

Anmeldung

Anmeldungen bis zum 20.05.2026. Die Anmeldung läuft über den [**Bioland-Veranstaltungskalender**](#).

Weitere Infos

Die Veranstaltung findet zum Teil im Freien statt, angepasste Kleidung ist ratsam.

Kosten

Es fallen keine Teilnahmegebühren an, da die Veranstaltung im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt wird.

Für die Verpflegung entfällt eine Pauschale in Höhe von 12,50 €, Getränke auf eigene Rechnung. Die Verpflegungspauschale wird vor Ort bar bezahlt.

Kontakt Veranstalter

Inhaltliche Fragen

Bioland e.V.
Auf dem Kreuz 58
86152 Augsburg

Jakob Zips, Herstellerberatung Bayern
Tel.: 0821 34680-123
E-Mail: jakob.zips@bioland.de

Fragen zur Anmeldung

Bioland e.V.
Auf dem Kreuz 58
86152 Augsburg

Annika Bruhn
Tel.: 0177 3021640
E-Mail: annika.bruhn@bioland.de

Über „Bio verarbeiten“

„Bio verarbeiten“ ist eine praxisorientierte Veranstaltungsreihe zur Stärkung der ökologischen Lebensmittelverarbeitung. Sie richtet sich an alle, die bereits ökologische Lebensmittel verarbeiten oder neu einsteigen wollen. Ob in Seminaren, Praxis-Workshops oder Online-Meet-Ups – „Bio verarbeiten“ vernetzt, vermittelt aktuelles Fachwissen aus erster Hand und bietet einen Raum für gemeinsames Lernen, selbst Mitpacken und Ausprobieren.

„Bio verarbeiten“ richtet sich u.a. an Bäckerinnen und Bäcker, Metzgerinnen und Metzger, Milchhandwerk, Gastronomie, Start-ups und Unternehmen der Ernährungswirtschaft, aber auch an Lehrkräfte, Auszubildende und Institutionen mit Beratungs-, Kontroll- oder Vernetzungsaufgaben.

Mehr Informationen zu „Bio verarbeiten“ und Kontaktmöglichkeiten unter:
[**www.oekolandbau.de/bio-verarbeiten**](http://www.oekolandbau.de/bio-verarbeiten)