



HOHENHEIMER ERNÄHRUNGSINFORMATION

INSTITUT FÜR BIOLOGISCHE CHEMIE UND
ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFT
Prof. Dr. med. Hans K. Biesalski
DIREKTOR

Universität Hohenheim

UNIVERSITÄT HOHENHEIM

Institut für Tierhaltung und
Tierzucht
Fachgebiet Nutztierethologie und
Kleintierzucht

Professor Dr. Dr. h.c. W. Bessei

D-70593 Stuttgart



14.06.2012

Öffentlicher Workshop „Fleisch und Nachhaltigkeit“

(Bestandteil der Lehrveranstaltung Qualität und Qualitätsbeeinflussung tierischer Lebensmittel)
am 2.7.2012 ab 13 Uhr, HS 12, Garbstr. 17

Veranstalter: Prof. W. Bessei, Institut für Tierhaltung und Tierzucht, Universität Hohenheim
Prof. H.K. Biesalski, Hohenheimer Ernährungsinformation

Organisation und Diskussionsleitung: PD Dr. Ulrike Weiler, Institut für Tierhaltung und
Tierzucht, Universität Hohenheim

-
- | | |
|--------------|---|
| 13:00 | Begrüßung (Fakultätsvorstand der Fakultät Agrarwissenschaften, Prof. M. Rodehutsord) |
| 13:15 | Prof. W. Branscheid, MRI Kulmbach: Nachhaltigkeit in der Fleischwirtschaft - Herausforderungen und Missverständnisse. |
| 13:45 | Prof. H. K. Biesalski, Universität Hohenheim: Fleischkonsum: Lust. Laster oder Notwendigkeit? |
| 14:15-14:35 | Diskussion |
| 14:35-15:00 | PAUSE |
| 15:00 | Lilly Eklou, Felix Hegwein, Malte Kraus, Tim Fetzer (Studierendengruppe FRESH, Universität Hohenheim: Fleischproduktion – quo vadis? (Impulsreferat) |
| 15:15 | Dr. Alexandra Zach, Tierschutzbeauftragte EDEKA Südwest: Nachhaltige Fleischproduktion: Kommunikation mit dem Verbraucher |
| 15:35 | Prof. W. Bessei, Prof. M. Grashorn, Universität Hohenheim: Zielkonflikte zwischen Tierschutz, Umweltschutz und Verbraucherschutz in der Geflügelfleischerzeugung |
| 15.50-16:10 | Diskussion |
| 16:10-16:30 | PAUSE |
| 16:30 | Prof. W. Holtz, Universität Göttingen: Umweltfreundlich oder Klimakiller- Fleischerzeugung mit Ziegen und Schafen. |
| 16:45 | Dipl. agr. biol. R. Wesoly, Universität Hohenheim: Ebermast - ein Beispiel für nachhaltige Schweinefleischerzeugung? |
| 17:00 | Dr. Christa Hoffmann, Universität Hohenheim: Was kostet uns eine nachhaltigere Fleischproduktion? |
| 17:20 -17:40 | Diskussion |
| 17:40 | Zusammenfassung |
| 17:45 | Ende des Workshops |