

Rundgang/Führung

Betriebsbesichtigung Metzgerei Reichenbach



Betriebsbesichtigung Metzgerei Reichenbach
Im Rahmen der Reihe „Die Region deckt uns den Tisch – Gesundheit und Nachhaltigkeit Hand in Hand“ laden die Bio-Musterregion Freiburg, das Forum ernähren bewegen bilden Breisgau-Hochschwarzwald und das Team Hauswirtschaft und Ernährung des Landwirtschaftlichen Bildungszentrums Emmendingen-Hochburg herzlich zu einer spannenden Betriebsführung bei der familiengeführten Metzgerei Reichenbach ein. Die Metzgerei gilt als einzigartig in Deutschland: von der Tieraufzucht über Schlachtung, Verarbeitung und Verkauf liegt hier alles in einer Hand – regional, transparent und mit kurzen Wegen. So entsteht eine durchgängig nachvollziehbare Wertschöpfungskette, die Themen wie Tierwohl, Nachhaltigkeit und traditionelles Metzgerhandwerk in den Mittelpunkt stellt. Während der Führung erhalten Sie Einblicke in die Arbeit hinter den Kulissen und erfahren, wie Landwirtschaft, Verarbeitung und Vermarktung Hand in Hand gehen. Anschließend bleibt Zeit für einen fachlichen Austausch rund um den Einsatz regionaler und biologischer Produkte in Küche und Gemeinschaftsverpflegung.



Datum: **09.10.2025 15:00**

Uhrzeit: **15:00 - 18:00 Uhr**

Ort: **In den Engematten 9, Glottertal, Deutschland**

Bio-Musterregion: **Freiburg**

Kosten: -

Zielgruppe: **Erwachsene (ab 18 Jahren)**

Barrierefrei: -

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

Bio-Musterregion Freiburg

Johanna Leister

Tel.: 07641 451 9190

E-Mail: j.leister@landkreis-emmendingen.de

Website: <https://biomusterregionen-bw.de/Lde/Startseite/Bio-Musterregion+Freiburg>

Form der Anmeldung: **Webseite**

Anmeldefrist: **09.10.2025**

https://biomusterregionen-bw.de/Lde/Startseite/Bio-Musterregion+Freiburg/Betriebsbesichtigung_Metzgerei_Reichenbach