

Praxisorientierte Seminare für das Fleischerhandwerk

Die Seminarreihe „Bio und Nachhaltig – mehr als ein Trend!“ wird 2015 fortentwickelt und bietet wieder zahlreiche Impulse für die Zukunft des Fleischerhandwerks. Für Betriebsleiter und Mitarbeiter in handwerklichen Fleischereien sind diese kostenfreien Qualifizierungsmaßnahmen ein aktuelles und auf sie spezifisch abgestimmtes Fortbildungsangebot.

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

(Frankfurt am Main, 05.05.2015) Immer mehr Verbraucher legen Wert auf tiergerecht, nachhaltig und ökologisch erzeugte Fleischprodukte. Fleischereibetriebe haben deshalb die Möglichkeit, mit regionaler Wertschöpfung, tierschutzgerechter Schlachtung und traditioneller handwerklicher Herstellung zu punkten.

Die Qualifizierungsseminare für das Fleischerhandwerk setzen genau hier an. Maßgebliche Themen sind eigene Schlachtung, die optimierte Zerlegung, die Produktion von Wurstwaren oder Kochschinken mit keinen oder wenigen Zusatzstoffen und die Stärkung der regionalen Verarbeitung.

Die Seminare werden im Auftrag des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) von der FiBL Projekte GmbH in Zusammenarbeit mit Praxispartnern wie Verbänden, Einzelbetrieben oder Berufsschulen durchgeführt.

Das vollständige Seminarprogramm ist online einsehbar unter <http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/herstellungspraxis/weiterbildung/seminare-fleischerhandwerk/>.

Die Schulungsmaßnahmen werden finanziert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.oekolandbau.de.

Die Teilnahme an den Veranstaltungen ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Kostenpauschale von ca. 25 Euro erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Für die Teilnahme wird um Anmeldung bis 14 Tage vor der Veranstaltung gebeten.

1647 Zeichen, Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird gebeten.

Die Schulungsmaßnahmen werden durchgeführt von:

Ihre Ansprechpartner

Gerd Eymann
(Seminarservice)

Tel. +49 69 7137699-46

seminare@fibl.org

<http://www.fibl.org>

Ann-Sofie Henryson
(Seminaroordination & Öffentlichkeitsarbeit)

Tel. +49 69 7137699-47

FiBL Projekte GmbH
Postanschrift:
Postfach 90 01 63
60441 Frankfurt am Main
Besucheradresse:
Kasseler Straße 1a
60486 Frankfurt am Main

Diese Pressemitteilung im Internet

Sie finden diese Pressemitteilung sowie Bildmaterial im Internet unter www.fibl.org/de/medien.html

Ein Gemeinschaftsunternehmen
von FiBL Deutschland e.V. und
Stiftung Ökologie & Landbau
www.fibl.org
www.soel.de



Seminartermine für das Fleischerhandwerk 2015

› Regionalität in der Metzgerei erfolgreich vermarkten – am Beispiel der Regionalmarke EIFEL

29. Mai 2015
in 54595 Prüm

Referenten:

- › Arndt Balter, Regionalmarke EIFEL
- › Andreas Schmadel, Orgainvent GmbH
- › Winfried Peters, Natur Fleischerei Peters
- › Nicole Weik, FiBL Projekte GmbH

- › Definition von Regionalität und Regionalvermarktung
- › Zielgruppen für regionale Produkte
- › Regionale Kooperationen und ihr Mehrwert
- › Regionale Rohwarenbeschaffung und neue rechtliche Rahmenbedingungen zur Herkunftssicherung
- › Kommunikation von Regionalitäts-Konzepten
- › Regionalmarke EIFEL mit dem Konzept „EIFEL Metzgereien“ als Best-Practice-Beispiel

› Warmfleischverarbeitung – Verarbeitungstechnologie für traditionelle nachhaltige und ökologische Wurstwaren

13. Juni 2015
in 15518 Steinhöfel

Referenten:

- › Hermann Jakob, Fleischerfachschule Kulmbach
- › Boris Liebl, FiBL Deutschland e. V.

- › Rezeptauswahl für Brühwürste und Kochwürste
- › Besprechung der Herstellungsabläufe
- › Technologie der Warmfleischverarbeitung
- › Herstellung von Biobrühwürsten und -kochwürsten aus warm geschrotetem Fleisch
- › Kennzeichnung und Präsentation von Biofleisch- und -wurstwaren
- › Qualität von Bioprodukten (Rohstoffqualität, Zusatzstoffe, Starterkulturen)
- › Beurteilung und Verkostung der hergestellten Wurstwaren

› Herstellung von biologischen und nachhaltigen Kochschinken mit vermindertem Einsatz von Zusatzstoffen

26. September 2015
in 97359 Münsterschwarzach

Referenten:

- › Hermann Jakob, Fleischerfachschule Kulmbach
- › Boris Liebl, FiBL Deutschland e.V.

- › Fleischauswahl und Zuschnitt unterschiedlicher Fleischteile und ihre Eignung
- › Einfache Möglichkeiten zur pH-Wert-Schätzung
- › Spritzverfahren und Trockenpökeln, Pökeldauer, alternative Pökelfverfahren
- › Vorteile des Tumbelns
- › Räuchern
- › weniger Zusatzstoffe und voller Genuss



Seminartermine für das Fleischerhandwerk 2015

› Eigene Schlachtung – bäuerlich, handwerklich, tiergerecht: am Beispiel der Tagwerk-Biometzgerei

Herbst 2015
in 85416 Niederhummel-Langenbach

Referenten:

- › Reinhard Gromotka, Tagwerk eG
- › Nicole Weik, FiBL Projekte GmbH

- › Definition von Regionalität und Regionalvermarktung
- › Zielgruppen für regionale Produkte
- › Regionale Kooperationen und ihr Mehrwert
- › Aufbau von Netzwerken, Beispiel Tagwerk
- › Aufbau von Verarbeitungsstrukturen: Bau der Tagwerk-Biometzgerei
- › Kommunikation von Regionalitätskonzepten

› Regionale Wertschöpfungskette Schweinefleisch – Von der tiergerechten Schlachtung bis zur Herstellung biologischer Wurstwaren

Oktober 2015, zweitägig
in 63150 Heusenstamm

Referenten:

- › Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer
- › Boris Liebl, FiBL Deutschland e.V.

- › Tiergerechte Schlachtung
 - › Schlachtfrische Verarbeitung
 - › Zerlegung und Zuschnitt
 - › Herstellung von Wurstwaren
 - › Kennzeichnung von Bioprodukten
 - › Marketing-Aspekte
-

