

Pressemitteilung

Bio und Nachhaltig -
mehr als ein Trend!
Qualifizierungsmaßnahmen
für das ökologische und nachhaltige
Lebensmittelhandwerk

Bio und Nachhaltig – mehr als nur ein Trend!

Seminare für das Fleischerhandwerk starten im Spätsommer

(Frankfurt, 25.08.2011) Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) führt im Jahr 2011 die erfolgreiche Reihe bundesweiter Qualifizierungsmaßnahmen für das Lebensmittelhandwerk fort. Die Seminarreihe richtet sich gezielt an Interessenten des ökologischen und auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Fleischerhandwerks. Die FiBL Projekte GmbH führt im Auftrag des BÖLN die Schulungsmaßnahmen durch.

Die Qualifikation der Mitarbeiter und berufliche Weiterbildung sind in der nachhaltigen Lebensmittelerzeugung von großer Bedeutung. Die Fortbildungsreihe im Auftrag des BÖLN bietet dem Fleischerhandwerk auch dieses Jahr wieder spannende Themen und bereichert das Angebot an Weiterbildungsmaßnahmen im ökologischen und auf Nachhaltigkeit ausgelegten Lebensmittelsektor.

Aktuelle Fragestellungen und Anregungen aus der Praxis bilden die Grundlage für die diesjährige Seminarreihe. In der Zeit zwischen September und November finden an zahlreichen Standorten in Deutschland Seminare zu einer breiten Themenauswahl der Fleischverarbeitung statt. Eine vollständige Übersicht der Veranstaltungsorte und Themen finden Sie unter <http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/weiterbildung>.

Alle Seminare enthalten theoretische und praktische Elemente und beziehen Experten aus dem jeweiligen Fachgebiet in Konzeption und Durchführung mit ein. Abwechslungsreiche Methodik und Handwerkskunst stehen dabei im Vordergrund. „Bei der Auswahl der Seminarthemen haben wir in diesem Jahr eine besonders bunte Mischung zusammenbekommen“, kommentiert Projektleiter Boris Liebl die Konzeption der Veranstaltungsreihe. „Wichtig ist uns insbesondere die Praxishöhe der Veranstaltungen. Die Teilnehmer sollen stets die für sie wichtigen Fragestellungen beantwortet bekommen. So haben sie beispielsweise die Möglichkeit, eigene Produkte zur Bewertung mitzubringen oder Wünsche hinsichtlich der im Praxisteil hergestellten Produkte einbringen. Die Fleischer können mit den erworbenen zusätzlichen Kompetenzen ihr hohes Qualitätsniveau weiter ausbauen.“

Einige Beispiele für die Themen der Fleischer-Seminare 2011:

„Optimale Vermarktung von verpacktem Frischfleisch“ – hier wird die sonst oft nachrangig behandelte Direktvermarktung von Frischfleisch in den Mittelpunkt gestellt. „Produktentwicklung für Wurstwaren und Spezialitäten aus Schaf- und Ziegenfleisch“ ist eine zweiteilige Veranstaltung auf dem Nußlocher Ziegenkäsehof (Baden-Württemberg). Die im ersten Seminar hergestellten Wurstspezialitäten werden nach ihrer Reifung im zweiten Seminar mit den Teilnehmern beurteilt. Im Rahmen der Veranstaltung „Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb“ werden Aspekte des Tierschutzes, rechtliche Rahmenbedingungen und insbesondere die Möglichkeit des Kugelschusses auf der Weide erörtert. Neben sehr spezifischen Fragestellungen der Fleischwirtschaft werden auch Veranstaltungen zu handwerksübergreifenden Themen wie beispielsweise „Genuss- und Fachmessen sowie Handwerkermärkte als Marktplatz.“

Die Schulungsmaßnahmen werden finanziert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramms zur Förderung des Ökologischen Landbaus und anderer Formen der nachhaltigen Landwirtschaft. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.oekolandbau.de.

Die Schulungsmaßnahmen werden durchgeführt von:

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

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



Crashkurs „Messeplanung“ oder „Vertrieb kompakt: Marketing, Leistungsgespräche, Kennzeichnung“ angeboten.

Wissensvermittlung, theoretisch und praktisch, sowie Erfahrungsaustausch und Vernetzung von Praktikern – mit diesen Stichworten lässt sich das übergeordnete Ziel aller Qualifizierungsseminare zusammenfassen. Neben den Veranstaltungen für das Fleischerhandwerk sowie den fachübergreifenden Seminaren werden auch Veranstaltungen für das Bäckerhandwerk sowie die Außer-Haus-Verpflegung angeboten. Die vielfältige und praxisnahe Themenauswahl sowie Veranstaltungsorte quer durch die Bundesrepublik versprechen eine rege Beteiligung.

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

Ansprechpartner

- Boris Liebl (Projektleitung)
E-Mail: seminare@fibl.org
Tel.: 069 7137699 74
- Gerd Eymann (Anmeldeservice)
E-Mail: seminare@fibl.org
Tel.: 069 7137699 46
- Ann-Sofie Henryson (Öffentlichkeitsarbeit)
E-Mail: ann-sofie.henryson@fibl.org
Tel.: 069 7137699 47

Diese Pressemitteilung im Internet

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



Terminübersicht

Grundlagen der ökologischen und auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Lebensmittelverarbeitung

27.09.2011, 71729 Erdmannhausen

Das Seminar richtet sich gezielt an Auszubildende und weitere Einsteiger der Lebensmittelbranche und führt in die Grundlagen der ökologischen und nachhaltigen Lebensmittelverarbeitung ein. Insbesondere mithilfe wechselnder Methodik werden den Einsteigern der Ökobranche die zahlreichen Themengebiete vermittelt und die Anwendung des Erlernten erleichtert.

Betriebe, die Bioprodukte oder Erzeugnisse aus anderen Formen nachhaltiger Landwirtschaft verarbeiten, müssen oftmals besondere gesetzliche oder privatrechtliche Anforderungen erfüllen.

In dieser Veranstaltung werden die Teilnehmer in die Thematik der nachhaltigen Lebensmittelwirtschaft eingeführt. Neben den theoretischen Grundlagen wird im Rahmen einer umfassenden Betriebsführung bei der Huober-Brezel GmbH & Co KG die Umsetzung der gesetzlichen und privatwirtschaftlichen Standards an die Bioproduktion vorgestellt und diskutiert. Es ist ein Unternehmen, das neben konventionell erzeugten Produkten auch EU-Bio- und Demeter-Produkte in der gleichen Betriebsstätte herstellt. Um die Veranstaltung für jüngere Teilnehmende interessant zu machen, wird für den theoretischen Teil ein besonderer Wert auf wechselnde Methodik gelegt. Die zahlreichen Themengebiete können damit optimal bedient und die Anwendung des Erlernten erleichtert werden.

Seminarinhalte:

- Grundsätze der ökologischen und nachhaltigen Lebensmittelverarbeitung mit Bezug zur Unternehmensstrategie des Praxisbetriebes Huober-Brezel
- Zutaten und Zusatzstoffe, Kennzeichnungsvorgaben, Kontrollverfahren
- Besichtigung eines Praxisbetriebs: Huober-Brezel GmbH & Co KG

Genuss- und Fachmessen sowie Handwerkermärkte als Marktplatz Crashkurs Messeplanung

29.09.2011, 70629 Stuttgart

Messen und Märkte gibt es viele – welche sollten Sie für Ihren Betrieb nutzen? Welche Möglichkeiten bietet die Teilnahme Ihres Betriebs an Verkaufsmessen und -märkten für Endverbraucher? Wie lassen sich Lebensmittel in Bioqualität oder aus besonders nachhaltiger Produktion bewerben und verkaufen? Stehen Kosten und Nutzen der Teilnahme an einer Fachmesse in einer guten betriebswirtschaftlichen Relation zueinander?

Informieren Sie sich über die verschiedenen Möglichkeiten. Lassen Sie sich die für Ihren Betrieb passenden Förderprogramme vorstellen. Sammeln Sie professionelles Know-how in der Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung einer Teilnahme an Messen und Märkten.

Die Veranstaltung wird in Kooperation mit der Messe Stuttgart durchgeführt. Neben der jährlich im Frühjahr stattfindenden Slow Food Messe ist die Messe Stuttgart Veranstalter der Südback und SÜFFA in Stuttgart sowie des Slow Food Market in Zürich; zudem ist sie Veranstaltungsort der eat&STYLE Stuttgart.

Seminarinhalte:

- Messen und Märkte als Marktplatz
- Förderung von Aktivitäten auf Messen und Märkten
- Messekonzeption
- Gewerke, Probleme und Aufgaben bei der Teilnahme an einer Messe/an einem Markt
- Ablaufplanung
- Messe-PR

**Bio und Nachhaltig -
mehr als ein Trend!**
Qualifizierungsmaßnahmen
für das ökologische und nachhaltige
Lebensmittelhandwerk

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Ihr Ansprechpartner:
Gerd Eymann
Tel. +49 69 7137699-46
seminare@fibl.org

Die Schulungsmaßnahmen werden finanziert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramms zur Förderung des Ökologischen Landbaus und anderer Formen der nachhaltigen Landwirtschaft.
Weitere Informationen erhalten Sie unter www.oekolandbau.de.

Die Schulungsmaßnahmen werden durchgeführt von:

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

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



Produktentwicklung für Wurstwaren und Spezialitäten aus Schaf- und Ziegenfleisch

Teil 1 Schinken- und Rohwurstspezialitäten

01.10.2011, 69226 Nußloch

Das Fleisch von Milchschaafen und -ziegen, die aus der Milchproduktion genommen werden, bietet sich insbesondere für die Herstellung von Wurstwaren an. Dieses Fleisch hat in Deutschland noch immer einen Exotenstatus, was eine Vermarktung als hochwertiges Erzeugnis vereinfachen könnte. Zugleich ist es aber schwer, Fleischer zu finden, die mit der Verarbeitung dieser Fleischsorten vertraut sind.

Dieses Problem nehmen zwei Praxisseminare auf. Am ersten Seminartag stellen die Teilnehmer gemeinsam Rohwurst- und Schinkenspezialitäten aus Schaf- und Ziegenfleisch ohne bzw. mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen her. Die einzelnen Schritte von der Rohstoffauswahl bis zur Vorbereitung der Würste für die Reifung werden von den Teilnehmern unter fachlicher Anleitung gemeinsam erarbeitet.

Die Ergebnisse in Form der gereiften Rohwürste werden in einem zweiten Seminar (18.11.2011) begutachtet. Anmeldungen sind auch für jeden Seminarteil einzeln möglich.

Seminarinhalte:

- Grundstrukturen von Standardrezepturen, Möglichkeiten der Anpassung bewährter Rezepturen für die Verarbeitung von Altziegen- und Schaffleisch
- Rechtliche Grundlagen
- Materialauswahl, Sortierung und Vorbehandlung
- Herstellung von Rohwurst- und Schinkenspezialitäten

Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb

19.10.2011, 77781 Biberach

Die Teilnehmer werden über die Grundlagen tierschutzgerechter Rinderschlachtung in handwerklich bzw. landwirtschaftlich strukturierten Betrieben unterrichtet. Neben der Betrachtung aus Sicht des Tierschutzes spielen für dieses Seminar die rechtlichen Rahmenbedingungen der Schlachtung und deren Auslegung eine wesentliche Rolle. Insbesondere wird auf die Möglichkeit des Kugelschusses auf der Weide eingegangen.

Zwischen der nachhaltigen und ökologischen Haltung der Tiere und einer schonenden Weiterverarbeitung steht die Schlachtung von Tieren. Der Gesetzgeber fordert hierbei eine tierschutzgerechte Vorgehensweise, jedoch gibt es in der Praxis noch Optimierungspotenzial.

Seminarinhalte:

- Rechtliche Grundlagen der Rinderschlachtung allgemein
- Rechtliche Grundlagen für das Töten durch Kugelschuss auf der Weide als Alternative zu herkömmlichen Verfahren
- Darstellung des Zusammenhangs von Schlachtung und Fleischqualität
- Tierschutz beim Betäuben und beim Schlachten
- Auswirkungen von Fehlern durch Mängel bei Betäubung, Ausblutung und Hygiene
- Bedeutung des Schlachtens für die optimale Fleischreifung
- Hygiene beim Schlachten
- Werterhaltende Zerlegung und Fleischreifung

**Bio und Nachhaltig -
mehr als ein Trend!**
Qualifizierungsmaßnahmen
für das ökologische und nachhaltige
Lebensmittelhandwerk

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Ihr Ansprechpartner:
Gerd Eymann
Tel. +49 69 7137699-46
seminare@fibl.org

Die Schulungsmaßnahmen werden
finanziert vom Bundesministerium
für Ernährung, Landwirtschaft und
Verbraucherschutz im Rahmen des
Bundesprogramms zur Förderung
des Ökologischen Landbaus und
anderer Formen der nachhaltigen
Landwirtschaft.
Weitere Informationen erhalten Sie
unter www.oekolandbau.de.

Die Schulungsmaßnahmen werden
durchgeführt von:

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

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



Vertrieb kompakt:

Marketing, Listungsgespräche, Kennzeichnung

20.10.2011, 32657 Lemgo

Hersteller haben mit den verschiedensten Kunden zu tun und müssen in der Lage sein, auf sehr unterschiedliche Bedürfnisse und Wünsche einzugehen. Die eigenen Marketingmaßnahmen sollten darauf gezielt angepasst werden.

Im Rahmen eines Tagesseminars werden Aspekte des zielgruppengerechten Marketings beleuchtet, beispielsweise die Etikettierung und Kennzeichnungen. Dabei wird gezielt auf Listungs- und andere Verkaufsgespräche sowie das Thema kostengünstiges Marketing für nachhaltige und regional erzeugte Lebensmittel vorbereitet.

Die Teilnehmenden informieren sich über die verschiedenen Voraussetzungen und Möglichkeiten. Sie lassen sich die für ihren Betrieb geeigneten Schritte und Maßnahmen für die Entwicklung einer eigenen Marketingstrategie rund um das Thema Nachhaltigkeit erläutern.

Seminarinhalte:

- Zielgruppen für Bioprodukte
- Definition von Zielgruppen
- Produktkennzeichnung
- Listungsgespräch
- Marketing mit kleinem Budget

Optimale Vermarktung von verpacktem Frischfleisch

22.10.2011, 74532 Iishofen

Frischfleischvermarktung direkt vermarktender Betriebe läuft oftmals nur „nebenbei“. Die Vermarktung von Qualitätsrindfleisch, das aufgrund der tiergemäßen Haltungsbedingungen im Hochpreissegment liegt, fordert jedoch besondere Beachtung.

Im Seminar werden Möglichkeiten aufgezeigt, wie ohne bedeutenden Mehraufwand direkt vermarktete Produkte optimal erzeugt und professionell vermarktet werden können. Neben der Fleischreifung stehen Hygiene, Verpackung, Kennzeichnung und Vermarktung im Mittelpunkt der Veranstaltung. Das Seminar enthält einen umfangreichen Praxisteil, dieser findet unter Leitung von Hermann Jakob (Meisterschule für Fleischer Kulmbach) statt.

Ergänzend werden aktuelle Zertifizierungssysteme für eine nachhaltige Landwirtschaft und Verarbeitung vorgestellt.

Seminarinhalte:

- Fleischreifung
- Zerlegung und Portionierung von Fleisch
- Marinaden und Saucen
- Verpacken und Kennzeichnen
- Kühlen und Tiefkühlen
- Vermarktung

Produktentwicklung für Wurstwaren und Spezialitäten aus Schaf- und Ziegenfleisch

Teil 2 Kochwurst und Konserven

18.11.2011, 69226 Nußloch

Das Fleisch von Milchschaafen und -ziegen, die aus der Milchproduktion genommen werden, bietet sich insbesondere für die Herstellung von Wurstwaren an. Dieses Fleisch hat in Deutschland noch immer einen Exotenstatus, was eine Vermarktung als hochqualitatives Erzeugnis vereinfachen könnte. Zugleich ist es aber schwer, einen Fleischer zu finden, der mit der Verarbeitung dieser Fleischsorten vertraut ist.

Dieser Herausforderung nehmen sich zwei Praxisseminare an. An diesem zweiten Seminartag werden nach Rezepturen von Hermann Jakob, Leiter der Meisterschule Kulmbach, Kochwürste

**Bio und Nachhaltig -
mehr als ein Trend!**
Qualifizierungsmaßnahmen
für das ökologische und nachhaltige
Lebensmittelhandwerk

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Ihr Ansprechpartner:
Gerd Eymann
Tel. +49 69 7137699-46
seminare@fibl.org

Die Schulungsmaßnahmen werden
finanziert vom Bundesministerium
für Ernährung, Landwirtschaft und
Verbraucherschutz im Rahmen des
Bundesprogramms zur Förderung
des Ökologischen Landbaus und
anderer Formen der nachhaltigen
Landwirtschaft.
Weitere Informationen erhalten Sie
unter www.oekolandbau.de.

Die Schulungsmaßnahmen werden
durchgeführt von:

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

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



und Terrinen aus Schaf- und Ziegenfleisch ohne bzw. mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen hergestellt. Im fachtheoretischen Teil aktualisieren die Teilnehmer ihre Kenntnisse zur Kennzeichnung und Präsentation von Fleisch- und Wurstwaren und zum kundenorientierten Marketing von Waren aus nachhaltiger und ökologischer Landwirtschaft. Zudem werden die gereiften Rohwurst- und Schinkenspezialitäten aus dem vorhergehenden Seminar verkostet, diskutiert und beurteilt.

Anmeldungen sind auch für jeden Seminarteil einzeln möglich.

Seminarinhalte:

- Herstellung von Wurstkonserven aus Schaf- und Ziegenfleisch
- Kennzeichnung von Ökoprodukten
- Qualität in Ökoprodukten (Rohstoffqualität, Zusatzstoffe, Starterkulturen...)
- Sensorische Bewertung der hergestellten Produkte

**Bio und Nachhaltig -
mehr als ein Trend!**

Qualifizierungsmaßnahmen
für das ökologische und nachhaltige
Lebensmittelhandwerk

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Ihr Ansprechpartner:
Gerd Eymann
Tel. +49 69 7137699-46
seminare@fibl.org

Die Schulungsmaßnahmen werden
finanziert vom Bundesministerium
für Ernährung, Landwirtschaft und
Verbraucherschutz im Rahmen des
Bundesprogramms zur Förderung
des Ökologischen Landbaus und
anderer Formen der nachhaltigen
Landwirtschaft.

Weitere Informationen erhalten Sie
unter www.oekolandbau.de.

Die Schulungsmaßnahmen werden
durchgeführt von:

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

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

