

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 ökologische Lebensmittelhandwerk 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 Veranstaltungsreihe spricht ein breites Spektrum an Teilnehmern an und vertieft zahlreiche praxisorientierte Themen ökologischer und anderer nachhaltig wirtschaftender Lebensmittelhersteller. Die FiBL Projekte GmbH führt im Auftrag des BÖLN die Schulungsmaßnahmen durch.

Die Qualifikation von Fach- und Führungskräften sowie die berufliche Weiterbildung sind in der nachhaltigen Lebensmittelerzeugung von großer Bedeutung. Die Fortbildungsreihe im Auftrag des BÖLN bietet neben Seminaren für das Fleischer- und Bäckerhandwerk sowie die Außer-Haus-Verpflegung (AHV) auch handwerksübergreifende Seminare an. Die vielfältige und zukunftsorientierte Themenauswahl 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. Zwischen September und November finden an zahlreichen Standorten in Deutschland Seminare zu einer breiten Themenauswahl der Lebensmittelverarbeitung 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. Dabei wird besonders auf eine abwechslungsreiche Methodik geachtet. „Wir möchten die Teilnehmer nicht mit den trockenen Texten der rechtlichen Grundlagen des Ökolandbaus langweilen“, erklärt die Dozentin Renate Dylla vom Büro für Lebensmittelkunde und Qualität die Konzeption des Einsteigerworkshops „Grundlagen der ökologischen und auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Lebensmittelverarbeitung“. „Vielmehr wollen wir erreichen, dass durch zahlreiche partizipative Elemente selbst erarbeitet wird, wie und wo diese Grundlagen anzuwenden sind und welche Alleinstellungsmerkmale für die Ökobranche damit gesichert werden.“

Einige Beispiele für die Seminarvielfalt:

„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 der Reifung in einem zweiten Seminar mit den Teilnehmern beurteilt.

„Nachhaltige Bäcker: Umweltgerecht, regional verankert und sozial engagiert!“ findet in der Eco-Management and Audit Scheme (EMAS)-zertifizierten Demeter-Bäckerei Märkisches Landbrot in Berlin statt.

Der Auftritt des lebensmittelverarbeitenden Betriebes auf Messen und eine entsprechende Öffentlichkeitsarbeit wird im Seminar „Genuss- und Fachmessen sowie Handwerkermärkte als Marktplatz. Crashkurs Messeplanung“ thematisiert. Dieses Seminar findet in Kooperation mit der Messe Stuttgart statt.

Wissensvermittlung, theoretisch und praktisch, sowie Erfahrungsaustausch und Vernetzung von Praktikern – mit diesen Stichworten lässt sich das übergeordnete Ziel

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

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



aller Qualifizierungsseminare zusammenfassen. Die vielfältige und praxisnahe Themenauswahl sowie Veranstaltungsorte in der gesamten 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

Sortimentsprofilierung durch besondere Zutaten und Herstellungsverfahren - Essener Brot

19.09.2011, 30159 Hannover

In diesem Seminar werden den Teilnehmern Backwaren mit besonderen Zutaten vorgestellt. Für Bäckereien ist die Verarbeitung von gekeimtem Getreide im Brot eine Chance, sich am Markt mit neuen Produkten zu profilieren. Keimlinge können zudem als technologische Zutat bei enzymschwachen Mehlen eingesetzt werden.

Inhalte der Veranstaltung sind die gesteuerte Keimung von Getreide, der Einsatz von Keimlingen in verschiedenen Backwaren sowie die sensorische Beurteilung von verschiedenen Essener Broten. Möglichkeiten der Bewerbung und Vermarktung werden insbesondere im Hinblick auf die traditionellen Sortimente von Bäckereien mit Sortimenten aus nachhaltig erzeugten Rohstoffen besprochen.

Seminarinhalte:

- Einführung in das Thema „Backen mit besonderen Zutaten“
- Praxisteil „Backen mit Keimlingen“
- Sensorische Prüfung
- Vorstellung des Leitfadens „Essener Brot – Herstellung und Verwendung von Keimlingen in der Bäckerei“

Herstellung von Snacks

20.09.2011, 71563 Affalterbach

Der Markt für To-Go-Produkte wächst ständig. Im Rahmen eines Praxisseminars werden Konzepte für Bäckereien vorgestellt, mit denen sie im wachsenden Markt des Außer-Haus-Verzehrs mit eigenen Produkten punkten können. Besondere Aspekte sind dabei praktikable Rezepte und betriebswirtschaftliche Überlegungen. Ein weiteres Thema ist der Einsatz nachhaltiger und regionaler Erzeugnisse.

Im Rahmen der Veranstaltung werden moderne Snack-Rezepturen erprobt und verkostet. Die Gestaltung rationeller Betriebsläufe und deren Implementierung im eigenen Unternehmen wird ein weiterer Schwerpunkt des Seminars sein. Abgerundet wird dies mit der Vorstellung von zeitgemäßen Konzepten für den städtischen und ländlichen Bereich. Hierbei werden auch Möglichkeiten aufgezeigt, wie landwirtschaftliche Direktvermarkter in Naherholungs- und Urlaubsgebieten die Wertschöpfung in ihren Unternehmen durch Snacks steigern können.

Seminarinhalte:

- Herstellung verschiedener Snacks in Kleingruppen
- Praktische Tipps für die Herstellung und den Verkauf
- Konzepte für Betriebe im Großstadtbereich sowie für ländliche Anbieter von Backwaren
- Perspektiven für Backwarenhersteller beim Außer-Haus-Verzehr

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.

**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



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

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 hochqualitatives 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.

**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



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

Vom Ansatz zum Umsatz – Konzept Hofbäckerei

04.10.2011, 88529 Zwiefalten

Hofbäckereien bieten nachhaltig bzw. ökologisch arbeitenden landwirtschaftlichen Unternehmen eine gute Möglichkeit zur Steigerung der Wertschöpfung im eigenen Betrieb. In der Praxis ist bei vielen Hofbäckereien das Optimierungspotenzial groß, sowohl was die Qualität der hergestellten Backwaren angeht als auch insbesondere hinsichtlich der Wirtschaftlichkeit der Hofbäckerei.

Im Rahmen des Seminars wird die Herstellung von Dinkelbackwaren mit langer Teigführung thematisiert. Es werden praxiserprobte Rezepturen vorgestellt, mit denen hochqualitative Backwaren aus selbsterzeugtem Getreide hergestellt werden können. In einem praktischen Teil werden diese Rezepturen gemeinsam mit den Teilnehmern erprobt.

Die Weiterentwicklung einer Hofbäckerei insbesondere unter ökonomischen und konzeptionellen Gesichtspunkten ist ein weiterer Schwerpunkt der Veranstaltung. Zur Optimierung der betriebswirtschaftlichen Situation wird ein praxistaugliches Kalkulationsverfahren vorgestellt.

Die Veranstaltung findet in der Hofbäckerei des Bioland-Hofs Loretto statt. Auf diesem Hof werden die Produkte über den Hofladen sowie die Hofwirtschaft vermarktet. Gebacken wird in einem gemauerten Holzofen.

Seminarinhalte:

- Informationen zur Planung einer Hofbäckerei sowie zur Erweiterung und Optimierung
- Backen im Holzofen – Pro und Kontra
- Qualität durch lange Teigführung – Vorstellung von backtechnischen Verfahren
- Die Kosten im Griff – Vorstellung einer einfachen Produktkalkulation

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

Nachhaltige Bäcker: Umweltgerecht, regional verankert und sozial engagiert!

21.10.2011, 12057 Berlin

Für qualitätsorientierte Kunden ist die Nachhaltigkeit der von ihnen konsumierten Lebensmittel oft ein wichtiges Kriterium. Die nachhaltige Erzeugung und der regionale Bezug von Rohstoffen ist für Bäckereien die erste Möglichkeit einer Ausrichtung zur nachhaltigen Produktionsweise. Aufgrund des hohen Energiebedarfs in Bäckereien bietet es sich zudem an, Möglichkeiten zur Senkung des Energieverbrauchs zu prüfen.

Im Rahmen dieses Seminars erhalten die Teilnehmer Einblick in eine Bäckerei, die für ihre Bestrebungen hinsichtlich ihrer nachhaltigen Wirtschaftsweise bereits mehrfach ausgezeichnet wurde. Des Weiteren werden konkrete praxiserprobte Wege zur Energieeinsparung und zu möglichen Optimierungen von Verarbeitungsabläufen besprochen.

Die Anforderungen und Möglichkeiten privatrechtlicher Standards zur Dokumentation der Nachhaltigkeitsbestrebungen im Unternehmen sind Inhalt eines weiteren Themenblocks des Seminars.

Seminarinhalte:

- Was heißt Nachhaltigkeit in der handwerklichen Bäckerei?
- Welche Maßnahmen zur Energieeffizienz sollten/müssen ergriffen werden?
- Kriterien für nachhaltige Backrohstoffe: Regionaler Rohwarenbezug, Faire Handelsbeziehungen
- Betriebsbesichtigung und Vorstellung des Nachhaltigkeitskonzepts Märkisches Landbrot GmbH

Optimale Vermarktung von verpacktem Frischfleisch

22.10.2011, 74532 Ilshofen

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.

**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 Eyermann
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



Seminarinhalte:

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

Qualitätsoptimierung durch Verfahren der langen Teigführung

27.10.2011, 42551 Velbert

Der Verzicht auf Zusatzstoffe und die Minimierung der eingesetzten Hefemengen sind wichtige Bausteine für die Herstellung hochqualitativer Backwaren. Die Nutzung dieses Verfahrens setzt Know-how voraus, das im Rahmen eines Praxisseminars vermittelt wird.

Im Rahmen der Veranstaltung werden verschiedene Backwaren mit langer Teigführung produziert; besondere Aufmerksamkeit wird hierbei den Knetprozessen von weichen Teigen gewidmet.

Weitere Schwerpunkte der Veranstaltung sind die Herstellung und Vermarktung ökologischer Backwaren und die Verwendung nachhaltig erzeugter Ausgangsprodukte. Fragen zu Qualität und Bezug von Rohwaren werden geklärt. Insbesondere werden hierbei aktuelle Zertifizierungssysteme für eine nachhaltige Landwirtschaft vorgestellt. Ergänzend werden die privatwirtschaftlichen und gesetzlichen Vorgaben insbesondere hinsichtlich der Kennzeichnung besprochen.

Die Teilnehmer haben die Möglichkeit, eigene Backwaren für eine Bewertung und Fehleranalyse zur Veranstaltung mitzubringen.

Seminarinhalte:

- Herstellung von Backwaren mit langer Teigführung und angepasstem Knetprozess
- Anforderungen an die Verarbeitung mit ökologischen und nachhaltig erzeugten Rohstoffen
- Kennzeichnung ökologischer Backwaren

Verarbeitung regionaler Weizensorten – Erfolg mit Sortenmischungen, optimiertem Backtest und langer Teigführung

01.11. 2011, 97318 Kitzingen

Die Backqualität von regional erzeugtem Weizenmehl aus nachhaltiger bzw. ökologischer Landwirtschaft konnte bisher nur unzureichend beurteilt werden. Für diese Beurteilung wurde mit einem Standard-Backtest (Rapid-Mix-Test) gearbeitet, der für Mehle aus dieser Erzeugung kaum geeignet ist. Ein für den Ökolandbau optimierter Backtest zeigt andere Ergebnisse, hier fallen die Backvolumina der Teige aus ökologischen Rohstoffen deutlich höher aus.

Der durch Ludger Linnemann optimierte Backtest ermöglicht eine objektive Bewertung ökologischer Weizenmehle. Er eignet sich als praxisnahes Werkzeug bei der Entwicklung von regional erzeugten Mehlen aus Sortenmischungen, mit denen hochqualitative Backwaren erzeugt werden können.

Im Rahmen eines Tagesseminars werden optimierte Weizen-Backversuche als Werkzeug für die Qualitätsbeurteilung von Mehlen und die Erstellung von Sortenmischungen vorgestellt. Die Teilnehmenden haben im Praxisteil die Möglichkeit, sich vom Potenzial regional und ökologisch erzeugter Weizenmehle aus Sortenmischungen beim Backen von Ausbundbrötchen, Ciabatta und Baguette zu überzeugen.

Seminarinhalte:

- Vorstellung des optimierten Weizen-Backversuchs
- Vorstellung der Forschungsergebnisse zu Sortenmischungen/Sortenempfehlungen
- Backtechnologische Aspekte
- Fachpraxis: Weizenmehle aus Sortenmischungen, Herstellung von Ausbundbrötchen, Ciabatta, Baguette

**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



Traditionelle Siedegebäcke

09.11.2011, 14558 Nuthetal

Siedegebäcke wie Krapfen, Küchle und Mutzen sind typische Saisonprodukte der kalten Jahreszeit. Die Möglichkeiten zur Variation dieser Gebäckart sind vielfältig. Sie können aus Hefe- oder Mürbteigen sowie Rühr- und Brandmassen hergestellt und mit Glasuren und Füllungen versehen werden. Sie bieten sich somit zu einer optimalen Profilierung gegenüber Mitbewerbern an.

Mit einem guten Konzept und praxistauglichen Rezepturen kann auch eine handwerkliche Produktion aus ökologischen/nachhaltigen Rohstoffen ohne Backmittel zu Spitzenqualitäten führen und zudem eine hohe Wertschöpfung im Betrieb erreicht werden.

Im Rahmen eines Tagesseminars stellen wir das Thema der handwerklichen Siedegebäcke in den Mittelpunkt. Hierbei werden verschiedene Rezepturen für Krapfen und Spritzkuchen vorgestellt. Auch wird der Einfluss der Qualität der Zutaten auf das Endprodukt behandelt. So werden beispielsweise Berliner mit und ohne Convenienceprodukte hergestellt und anschließend gemeinsam die Qualität der Gebäcke beurteilt und diskutiert. Vorgestellt werden auch Rezepturen von Siedegebäcken auf Basis von Roggenmahlprodukten.

Rationelle Arbeitsabläufe und die notwendige technische Ausstattung sind weitere Inhalte der Veranstaltung.

Die Veranstaltung wird in Kooperation mit dem IGV Institut für Getreideverarbeitung, Nuthetal, durchgeführt.

Seminarinhalte:

- Berliner, Herstellung und Vergleich mit und ohne Convenienceprodukte
- Grundrezepte mit Milch und Ei
- Vorteigführungen, Aufarbeitung und Gare
- Siedegebäcke auf Basis von Roggenmahlprodukten (IGV-Roggenverfahren)
- Siedefette und Wärmeübertragung
- Technische Ausstattung
- Traditionelle Rezepte und Verfahren für Spritzringe, Krapfen
- Herstellung unterschiedlicher Brandmassen
- Schaubacken

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 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

