Nachhaltiges Fleischerhandwerk – Weiterbilden macht Zukunft!

**(Frankfurt am Main, 21.03.2016) Das Seminarprogramm für das Fleischerhandwerk im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) zeigt sich 2016 erneut mit starken aktuellen Themen aus den Bereichen bio und Nachhaltigkeit.**

Die Nachfrage nach beruflicher Weiterbildung wächst im Fleischerhandwerk unverändert. Für Interessierte aus Biofleischereien und Betrieben, die sich nachhaltig positionieren möchten, werden von April bis November 2016 zahlreiche Praxisveranstaltungen angeboten.

Vom Einstieg in die Biozertifizierung über Methoden der Fleischreifung bis zur Ganztierverarbeitung und Vermarktung – erfahrene Referenten aus Praxis und Beratung stimmen die Seminarinhalte individuell auf die Bedürfnisse des ökologischen und nachhaltigen Fleischerhandwerks ab.

Mit einer ausgewogenen Mischung aus zukunftsweisenden und traditionell handwerklichen Schwerpunkten werden die kostenfreien Seminare an verschiedenen Standorten im gesamten Bundesgebiet angeboten. Zielgruppe sind alle Fachkräfte und Auszubildenden aus dem Fleischerhandwerk. Die Veranstaltungen werden von der FiBL Projekte GmbH durchgeführt.

Alle Termine und Veranstaltungsdetails finden Sie unter   
[www.oekolandbau.de/verarbeiter/herstellungspraxis/weiterbildung/seminare-fleischerhandwerk/](http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/herstellungspraxis/weiterbildung/seminare-fleischerhandwerk/)

Die Teilnahme an den Veranstaltungen ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Kostenpauschale von ca. 25,00 Euro erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Für die Teilnahme wird um Anmeldung bis  
14 Tage vor der Veranstaltung gebeten.

1560 Zeichen, Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird gebeten.

Ihre Ansprechpartner

|  |  |
| --- | --- |
| Gerd Eymann  (Seminarservice)  Tel. +49 69 7137699-46  [seminare@fibl.org](mailto:seminare@fibl.org)  [www.fibl.org](http://www.fibl.org) | Ann-Sofie Henryson  (Seminarkoordination & Öffentlichkeitsarbeit)  Tel. +49 69 7137699-47 |

Diese Pressemitteilung sowie Bildmaterial finden Sie im Internet unter

[www.fibl.org/de/medien.html](http://www.fibl.org/de/medien.html)

|  |  |
| --- | --- |
| **Wurstwaren und Spezialitäten aus Schaf- und Ziegenfleisch,  Kochwurst und Konserven**  09. April 2016  in 15848 Rietz-Neuendorf  Referenten:   * Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach * Boris Liebl, Forschungsinstitut für biologischen Landbau | * Qualität der Bioprodukte (Rohstoffqualität, Zusatzstoffe, Starterkulturen) * Herstellung von Wurstkonserven aus Schaf- und Ziegenfleisch * Kennzeichnung von Bioprodukten * Sensorische Bewertung der hergestellten Produkte * Rechtliche Grundlagen und * Intensiver Austausch zwischen Praktikern * Beispiele für die Zusammenarbeit zwischen Landwirt und Metzger |
| **Dry Aged, Water Aged und Co. – Verarbeitungsmöglichkeiten für Fleisch älterer Tiere**  15. April 2016  in 95326 Kulmbach  Referenten:   * Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach * NN, Bundesanstalt für Fleischforschung Kulmbach | * Nachhaltige Fleischerzeugung * Einfluss des Schlachtens auf die Fleischqualität * Zerlegung und Verwendung von Teilstücken * Merkmale der Reifungsmethoden: Trocken-, Folien-, Kastenreifung * Spannendes aus der Fleischforschung * Vermarktungstrend „Edelgereiftes“:  Was steckt dahinter? |
| **Basisseminar – Nachhaltige Fleischerzeugung und Verarbeitung**  07. Juni 2016  in 63150 Heusenstamm  Referenten:   * Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach * Boris Liebl, Forschungsinstitut für Biologischen Landbau | * Merkmale nachhaltiger Fleischerzeugung * Zerlegung und Portionierung von Rindfleisch * Verwendung von Teilstücken * Wertsteigerung durch Veredelung von Teilstücken * Vielfältige Fleischreifung * Bio, Regionalität und Nachhaltigkeit als Verkaufsargumente |
| **Alles Bio? Crashkurs für umstellungsinteressierte Lebensmittelhandwerker und Start-Ups**  07. Juni 2016  in 15566 Schöneiche bei Berlin  Referenten:   * Nina Berner, Beratung Bio- und regionale Lebensmittel * Gerald Köhler, Fördergemeinschaft ökologischer Landbau (FÖL) e.V. | * Was ist Bio?  Grundlagen des Ökolandbaus und der Verarbeitung * Rechtsvorschriften des Ökologischen Landbaus * Kennzeichnung von Bioprodukten * Ökokontrolle: was kommt auf uns zu? * Rohstoffbezug und Marketing * Bio in Berlin: Chancen, Möglichkeiten und Herausforderungen * Betriebsbesichtigung der Manufaktur  von Blythen |
| **Ganztierverarbeitung und Vermarktung – Herausforderungen und Chancen**  11. Juni 2016  in 85416 Niederhummel-Langenbach  Referenten:   * Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach * Reinhard Gromotka, Tagwerk Genossenschaft eG | * Herausforderungen und Chancen von Betrieben ohne Zukaufsortiment * Optimierte Zerlegung und Portionierung * Wertsteigerung durch Veredelung von Teilstücken * Angepasste Sortimentsgestaltung bei Ganztierverwertung und -vermarktung * Nachhaltige Verkaufs- und Angebotsgestaltung * Exkurs regionale Wertschöpfung:  Direktvermarktung an Kantinen * Biopraxisbeispiel und Betriebsführung Tagwerk Biometzgerei |
| **Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb**  November 2016  in 23816 Bebensee  Referenten:   * Andrea Fink-Keßler, vlhf * Lea Trampenau, ISS-Schlachtsysteme | * Rechtliche Grundlagen der Rinderschlachtung * 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 bei Betäubung, Ausblutung und Hygiene * Bedeutung des Schlachtens für die optimale Fleischreifung * Hygiene beim Schlachten |