

# Pressemitteilung

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

## Neue Impulse für das Lebensmittelhandwerk

Unter dem Leitsatz ‚Bio und Nachhaltig – Mehr als ein Trend!‘  
werden im Jahr 2012 praxisnahe Fachseminare angeboten.

**(Frankfurt am Main, 08.05.2012) Eine bundesweite  
Veranstaltungsreihe bietet neue Impulse für das Bäcker- und  
Fleischerhandwerk sowie die Außer-Haus-Verpflegung. Die  
Themen drehen sich um besonders qualitätsorientierte  
Zutaten, Verfahren und Produkte. Weitere Schwerpunkte sind  
Regionalität und Qualitätssicherung.**

Einen Ausblick in die Zukunft des Lebensmittelhandwerks ermöglichen  
die diesjährigen kostenfreien Seminare im Rahmen des Bundes-  
programms ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft (BÖLN). Die ausgewogene Mischung von Fachpraxis  
und Fachtheorie vermittelt Bäckern, Fleischern und Köchen neue  
Aspekte ihres Arbeitsgebietes und bringt so frischen Wind in den  
heimischen Betrieb. Die nächsten Seminare finden im Juni statt –  
Themen sind beispielsweise ‚Backen im Holzofen‘ und die ‚Kreative  
vegetarische Küche‘.

Die Seminare finden an verschiedenen Veranstaltungsorten im  
gesamten Bundesgebiet statt. Sie sind auch für Einsteiger in die  
ökologische und auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Verarbeitung und  
teilweise auch für Auszubildende geeignet. Die Seminare werden von  
der FiBL Projekte GmbH in Zusammenarbeit mit verschiedenen  
Praxispartnern wie Verbänden, Einzelbetrieben oder Beratern  
durchgeführt.

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

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

**BÖLN**

Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft

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

Weitere Informationen erhalten Sie  
unter [www.oekolandbau.de](http://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](http://www.fibl.org)  
[www.soel.de](http://www.soel.de)



---

## **Ihre Ansprechpartner**

Boris Liebl (Projektleitung)

FIBL Projekte GmbH

Kasseler Straße 1a, 60486 Frankfurt am Main

Tel. +49 69 7137699-74

Gerd Eymann (Anmeldeservice)

Tel. +49 69 7137699-46

Ann-Sofie Henryson (Öffentlichkeitsarbeit)

Tel. +49 69 7137699-47

[seminare@fibl.org](mailto:seminare@fibl.org)

<http://www.fibl.org>

---

## **Weitere Informationen**

<http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/weiterbildung/>

---

## **Diese Pressemitteilung im Internet**

Sie finden diese Pressemitteilung im Internet unter

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



## **Seminare 2012**

### **Grundlagenseminar: Biolebensmittel und Nachhaltigkeit**

11.06.2012 in 87764 Legau

Referenten: Renate Dylla, Büro für Lebensmittelkunde und Qualität  
Ann-Sofie Henryson, FiBL Projekte GmbH

### **Einführung von biologischen und nachhaltigen Produkten in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung**

12.06.2012 in 22889 Tangstedt/Hamburg

Referenten: Christina Zurek und Iris Lange, Ökomarkt Hamburg e.V.  
Linda Várszegi, Öko-Kontrollstelle ABCERT  
Matthias Gförer, GutsKüche/Gut Wulksfelde

### **Backen im Holzofen**

13.06.2012 in 88499 Heiligkreuztal

Referenten: Steffen Gleich, Demeter e.V.  
Referent Häussler GmbH

### **Kreative vegetarische Küche - Teil 1**

18.06.2012 in 61191 Rosbach

Referenten: Christian Kolb, artichoc A. & C. Kolb GbR  
Anja Erhart, Agentur für Ernährungsfragen

### **Backen mit Backferment**

20.06.2012 in 32657 Lemgo

Referenten: Alfred Meffert, Bäckermeister  
Anke Kähler, Die Bäcker e.V.

### **Verkaufstraining**

30.06.2012 in 36041 Fulda

Referenten: Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach  
Claudia Storch, Fleischermeisterin

### **Optimierte Wertschöpfung in der Rindfleischvermarktung**

04.-05.08.2012 in 15848 Rietz-Neuendorf

Referenten: Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach  
Boris Liebl, FiBL Deutschland e.V.

### **Fleischqualität**

06.08.2012 in 15848 Rietz-Neuendorf

Referenten: Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach  
Boris Liebl, FiBL Deutschland e.V.  
Hendrik Staar, Gut Hirschaue GmbH & Co. KG

### **Kreative vegetarische Küche - Teil 2**

01.09.2012 in 61192 Rosbach

Referenten: Christian Kolb, artichoc A. & C. Kolb GbR  
Anja Erhart, Agentur für Ernährungsfragen



### **Fleischqualität**

10.09.2012 in 74653 Künzelsau

Referenten: Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach  
Boris Liebl, FiBL Deutschland e.V.

### **Brotsensorik**

11.09.2012 in 35039 Marburg

Referent: Martin Darting, Sensorik International

### **Nachhaltige Fischküche**

24.09.2012 in 23946 Boltenhagen

Referenten: Christina Zurek und Iris Lange, Ökomarkt Hamburg e.V.  
Catherine Zucco/Alfred Schumm, WWF  
Florian Kummer, Feinheimisch  
Silke Discher, Seehotel Boltenhagen

### **Qualitätsoptimierung durch Verfahren der „Langen Teigführung“**

02.10.2012 in 99092 Erfurt

Referent: Ulrich Müller, Bäckermeister und Lebensmitteltechniker

### **Backen mit Dinkel, Einkorn & Emmer**

04.10.2012 in 74189 Weinsberg

Referenten: Anke Kähler, Die Bäcker e.V.  
Markus Hönnige, Bäckermeister

### **Produktentwicklung für Wurstwaren und Spezialitäten aus Schaf- und Ziegenfleisch,**

#### **Teil 1 Schinken- und Rohwurstspezialitäten**

12.10.2012 in 27324 Eystrup und 31609 Balge

Referenten: Renate Dylla, Büro für Lebensmittelkunde & Qualität  
Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach

### **Herstellung von Snacks**

17.10.2012 in 89231 Neu-Ulm

Referenten: Steffen Gleich, Demeter e.V.  
Jürgen Rieber, Alfred Pfersich GmbH

### **Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb**

24.10.2012 in 57392 Schmallenberg – Lenne

Referenten: Hans-Jürgen Müller, vlfh Vorstandsvorsitzender und Landwirt  
Sven Lindauer, Metzgermeister und Koch

### **Vielseitige Tofuküche in Bioqualität**

24.10.2012 in 79108 Freiburg

Referenten: Andreas Greiner, ÖKONSULT GbR, Stuttgart  
Norbert Martin und Helge Leithold, Life Food GmbH  
Martin Rombach, Leiter der Kontrollstelle „Prüfverein“, Karlsruhe



### **Nachhaltig kochen!**

25.10.2012 in 22299 Hamburg

Referenten: Christina Zurek und Iris Lange, Ökomarkt Hamburg e.V.  
Mirko Trenkner, Die Werteköche  
Christof Eichel, Geschäftsführer Konditorei Eichel, Hamburg  
Sina Gauert und Thorsten Otte, Bistro Verrückt nach frisch!

### **Traditionelle Siedegebäcke**

Oktober 2012 in 14558 Nuthetal

Referenten: Dr. Heinz Kaiser, ILU e.V.  
Stefan Rauer, IGV GmbH

### **Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb**

07.11.2012 in 73457 Essingen

Referenten: Hans-Jürgen Müller, vlhf Vorstandsvorsitzender und Landwirt  
Sven Lindauer, Metzgermeister und Koch

### **Produktentwicklung für Wurstwaren und Spezialitäten aus Schaf- und Ziegenfleisch,**

#### **Teil 2 Kochwurst und Konserven**

17.11.2012 in 27324 Eystrup und 31609 Balge

Referenten: Renate Dylla, Büro für Lebensmittelkunde & Qualität  
Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach

