

Praxisorientierte Seminare für das Fleischerhandwerk

Handwerkliche Fleischereibetriebe können ihre Mitarbeiter kostenfrei fortbilden. Die Seminarreihe „Bio und Nachhaltig – mehr als ein Trend!“ geht nach der Sommerpause im September 2013 weiter und bietet zahlreiche Impulse für die Zukunft des Fleischerhandwerks.

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

(Frankfurt am Main, 18.09.2013) Immer mehr Verbraucher legen Wert auf regional, umwelt- und tierschutzgerecht erzeugte Fleischprodukte. Fleischereibetriebe haben deshalb die Möglichkeit, mit regionaler Wertschöpfung und traditioneller handwerklicher Herstellung zu punkten. Die Qualifizierungsseminare für das Fleischerhandwerk setzen genau hier an. Maßgebliche Themen sind die tierschutzgerechte Rinderschlachtung, Reduzierung und Vermeidung von Pökelfstoffen sowie das erfolgreiche Verkaufen von Biofleisch.

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/weiterbildung/seminare-fleischerhandwerk/>.

Die Schulungsmaßnahmen werden finanziert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramms 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 25 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

<http://www.fibl.org>

Ann-Sofie Henryson

(Seminaroordination & Öffentlichkeitsarbeit)

Tel. +49 69 7137699-47

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

Weitere Informationen

<http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/weiterbildung/seminare-fleischerhandwerk/>.

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

Diese Pressemitteilung im Internet

Sie finden diese Pressemitteilung sowie Bildmaterial im Internet unter

www.fibl.org/de/medien.html



Seminartermine für das Fleischerhandwerk, 2. Halbjahr 2013

Geflügelwurstwaren ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen, Schwerpunkt Koch- und Brühwurst

19.10.2013 in 74653 Künzelsau

Referenten:

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

- › Rezeptauswahl für Brühwürste und Kochwürste
 - › Besprechung der Herstellungsabläufe
 - › Herstellung von Biobrühwürsten und -kochwürsten ohne bzw. mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen
 - › Rechtliche Grundlagen (EG-Rechtsvorschriften, Anhang VIII, Gentechnik, Rückverfolgbarkeit)
 - › Kennzeichnung und Präsentation von Biofleisch- und -wurstwaren
 - › Qualität in Bioprodukten (z.B. Roh- und Zusatzstoffe, Starterkulturen)
 - › Betriebsbesichtigung
-

Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb

19.11.2013 in 78357 Mühlingen

Referenten:

- › Lea Trampenau, ISS – Innovative Schlachtsysteme
- › Dr. Petra Zechel, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)
- › Dr. Andrea Fink-Keßler, vlfh

- › Rechtliche Grundlagen der Rinderschlachtung allgemein
 - › Rechtliche Grundlagen für das Töten durch Kugelschuss auf der Weide
 - › Zusammenhang 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
 - › Betriebsbesichtigung
-

Biofleischwaren erfolgreich verkaufen

20.11.2013 in 34131 Kassel

Referenten:

- › Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
- › Claudia Storch, Fleischermeisterin

- › Verkaufsgespräch
 - › Kennzeichnung
 - › Thekenpflege und Warenpräsentation: Biofleisch ansprechend präsentieren und verkaufen
 - › Schnittführung, Veredelung von Teilstücken im Laden
 - › Betriebsbesichtigung ökologische Tierhaltung
-

Warmfleischverarbeitung – Verarbeitungstechnologie für traditionelle Wurstwaren

23.11.2013 in 34317 Habichtswald-Ehlen

Referenten:

- › Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
- › Boris Liebl, FiBL Projekte GmbH

- › Rezeptauswahl für Brüh- und Kochwürste
 - › Besprechung der Herstellungsabläufe
 - › Herstellung von Biobrüh- und -kochwürsten aus warm geschrotetem Fleisch
 - › Kennzeichnung und Präsentation
 - › Qualität von Bioprodukten (z.B. Roh- und Zusatzstoffe)
 - › Beurteilung und Verkostung der hergestellten Wurstwaren
 - › Technologie der Warmfleischverarbeitung
-



Seminartermine für das Fleischerhandwerk, 1. Halbjahr 2014

Wurstwaren ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen

Teil 1: Rohwurstspezialitäten

25.01.2014 in 29308 Winsen

Referenten:

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

- Rezeptauswahl für Rohwürste
- Materialauswahl, Sortierung und Vorbehandlung
- Herstellung von Rohwurst- und Schinkenspezialitäten ohne bzw. mit reduziertem Einsatz von Nitritpökelfstoffen
- Betriebsbesichtigung

Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb

04.02.2014 in 26197 Großenkneten

Referenten:

- Lea Trampenau,
ISS – Innovative Schlachtsysteme
- Dr. Michael Bucher,
Veterinärämter JadeWeser
- Dr. Andrea Fink-Keßler, vIhf

- Rechtliche Grundlagen der Rinderschlachtung allgemein
- Rechtliche Grundlagen für das Töten durch Kugelschuss auf der Weide
- Zusammenhang von Schlachtung und Fleischqualität
- Tierschutz beim Betäuben und Schlachten
- Auswirkungen von Fehlern durch Mängel bei Betäubung, Ausblutung und Hygiene
- Bedeutung des Schlachtens für die optimale Fleischreifung
- Hygiene beim Schlachten
- Betriebsbesichtigung

Wurstwaren ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen

Teil 2: Koch- und Brühwurst

22.03.2014 in 29308 Winsen

Referenten:

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

- Rezeptauswahl für Brühwürste und Kochwürste
- Besprechung der Herstellungsabläufe
- Herstellung von Biobrühwürsten und -kochwürsten ohne bzw. mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen
- Rechtliche Grundlagen (EG-Rechtsvorschriften, Anhang VIII, Gentechnik, Rückverfolgbarkeit)
- Kennzeichnung und Präsentation
- Qualität in Bioprodukten (z.B. Roh- und Zusatzstoffe, Starterkulturen)
- Beurteilung und Verkostung der gereiften Rohwurstwaren

Optimierte Vermarktung von verpacktem Frischfleisch

05.04.2014 in 78357 Mühlingen

Referenten:

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

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

