Fachseminare für ein nachhaltiges Fleischerhandwerk:
regional, ökologisch und vielseitig

**(Frankfurt am Main, 10.10.2017) Das Seminarprogramm für das Fleischerhandwerk im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) zeigt sich im Herbst 2017 weiterhin mit starken aktuellen Themen aus den Bereichen Bio und Nachhaltigkeit.**

Von der nachhaltigen Fleischerzeugung, Verarbeitung und tierschutzgerechten Rinderschlachtung bis hin zur Wurstwarenherstellung ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelstoffen: Bereits im ersten Halbjahr 2017 konnte ein reges Interesse an den kostenfreien Weiterbildungsveranstaltungen für das Fleischerhandwerk verzeichnet werden. Im Oktober und November werden weitere Praxisveranstaltungen mit aktuellen Themen für Interessierte aus Biofleischereien und Betrieben, die sich nachhaltig positionieren möchten, angeboten. Zum Abschluss der diesjährigen Seminarsaison im November wird das Seminarprogramm für 2018 erwartet.

Mit einer ausgewogenen Mischung aus zukunftsweisenden und traditionell handwerklichen Schwerpunkten werden die kostenfreien Seminare an verschiedenen Standorten im Bundesgebiet angeboten. Erfahrene Referenten und Referentinnen aus Praxis und Beratung stimmen die Seminarinhalte individuell auf die Bedürfnisse des ökologischen und nachhaltigen Fleischerhandwerks ab. Zielgruppe sind alle Fachkräfte aus dem Fleischerhandwerk sowie Auszubildende. Die Veranstaltungen werden von der FiBL Projekte GmbH durchgeführt.

Alle Termine und Veranstaltungsdetails finden Sie unter
http://www.fibl.org/de/deutschland/standort-de.html

1515 Zeichen, Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird gebeten.

Ihre Ansprechpartner

|  |  |
| --- | --- |
| Marion Röther (Seminarservice)Tel. +49 6322 98970-235seminare@fibl.org[www.fibl.org](http://www.fibl.org) | Ann-Sofie Henryson (Projektleitung)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 ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelstoffen****Teil 1: Rohwurst und Rohpökelwaren**12.10.2017 in 92334 PlankstettenReferenten:* Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
* Ann-Sofie Henryson, FiBL Projekte GmbH
 | * Rechtliche Grundlagen für die Verarbeitung (EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau)
* Grundlagen ökologischer Wurstherstellung
* Materialauswahl, Sortierung und Vorbehandlung
* Herstellung von Rohwurst- und Schinkenspezialitäten ohne bzw. mit reduziertem Einsatz von Nitritpökelstoffen
* Fachtheorie: Technologie der Rohwurstproduktion
* Betriebsbesichtigung
 |
| **Basisseminar nachhaltige Fleischerzeugung und Verarbeitung**24.10.2017 in 63150 HeusenstammReferenten:* Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
* Klaus Ommert, Hofgut Patershausen (Betriebsführung)
* Boris Liebl, FiBL Deutschland e.V.
 | * Merkmale nachhaltiger Fleischerzeugung
* Zerlegung und Portionierung von Rindfleisch
* Verwendung von Teilstücken
* Vielfältige Fleischreifung
* Bio, Regionalität und Nachhaltigkeit als Verkaufsargumente
* Betriebsbesichtigung
 |
| **Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb**07.11.2017 in 87547 MissenReferenten:* Andrea Fink-Keßler, vlhf
* Lea Trampenau, ISS-Innovative Schlachtsysteme
* Herbert Siegel, Biolandhof Herbert Siegel (Betriebsführung)
 | * Gründe für das Schlachten auf dem Haltungsbetrieb
* Rechtliche Grundlagen und Praxis (Kugelschuss und andere Verfahren)
* Tierschutz beim Betäuben und Töten
* Erfahrungsaustausch
* Betriebsbesichtigung
 |
| **Wurstwaren ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelstoffen****Teil 2: Koch- und Brühwurst**09.11.2017 in 92334 PlankstettenReferenten:* Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
* Ann-Sofie Henryson, FiBL Projekte GmbH
 | * Kennzeichnung und Präsentation von Biofleisch und -wurstwaren
* Rezeptauswahl und Herstellungsabläufe für Brüh- und Kochwürste
* Herstellung von Biobrühwürsten und –kochwürsten ohne bzw. mit reduziertem Einsatz von Pökelstoffen
* Beurteilung und Verkostung der gereiften Rohwurstwaren aus dem ersten Seminar sowie der frisch hergestellten Koch- und Brühwürste
 |

**Seminartermine für das Jahr 2018 werden im November 2017 veröffentlicht.**