



# Wurstwaren ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelstoffen

## Teil 2 – Koch- und Brühwurst

Donnerstag, 07. Juni 2018, 9:00 bis 16:00

Berufliches Schulzentrum, Arthur-Bretschneider-Straße 17, 09113 Chemnitz

Ökologisch hergestellte Fleischerzeugnisse werden mit weniger bzw. ganz ohne Pökelstoffe hergestellt. Der Praxistag führt Sie in diese Verarbeitung von Koch- und Brühwurst ein.

Welche Brühtemperatur ist für die Verarbeitung optimal? Worauf sollte bei den Rohwaren geachtet werden? Im fachtheoretischen Teil aktualisieren die Teilnehmenden ihre Kenntnisse zu rechtlichen Grundlagen, Kennzeichnung und Präsentation von Ökofleisch- und -wurstwaren sowie zum kundenorientierten Marketing. Zudem werden gereifte Rohwürste aus dem vorangegangenen Seminar im April diskutiert und beurteilt.

### Tagesablauf

09:00	Ankommen, Begrüßung, Vorstellung
09:30	Fachpraxis (Herstellung von Ökobrühwurst, Ökokochwürsten)
12:30	Gemeinsame Mittagspause
13:00	Fachtheorie: Rechtsvorschriften zur Kennzeichnung von Biofleisch- und -wurstwaren
14:45	Beurteilung und Verkostung der Ergebnisse der gereiften Rohwürste und Rohwurstspezialitäten aus dem vorangegangenen Seminar sowie der frisch hergestellten Koch- und Brühwürste
15:30	Abschluss und Diskussion offener Fragen, Evaluierung
16:00	Zeit für Einzelgespräche

### Seminarleitung

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

### Kosten

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei. Für die Verpflegung wird eine Pauschale in Höhe von 25,00 Euro berechnet.

### Anmeldung

[anmeldeservice.fibl.org](http://anmeldeservice.fibl.org) oder über beiliegenden Anmeldebogen

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

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Dieses Seminar wird im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BfE) im Rahmen des Bundesprogrammes Ökologischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt.

Weitere Informationen unter:  
[www.bundesprogramm.de/  
service/weiterbildung](http://www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung)

# FiBL

**Anmeldeservice**  
FiBL Projekte GmbH  
Weinstraße Süd 51  
67098 Bad Dürkheim

Marion Röther  
Tel.: 06322 98970 235  
Fax: 06322 98970 1  
[seminare@fibl.org](mailto:seminare@fibl.org)

[www.fibl.org](http://www.fibl.org)



**seminare@fibl.org, Fax: 06322-98970-1**

### Verbindliche Anmeldung

**Wurst ohne Pökelstoffe Teil II, Koch- und Brühwurst  
am 07.06.2018 in 09113 Chemnitz**

Name, Vorname:

Betriebsname:

Adresse:

Tel.:

Email:

Funktion:

Leitung       Verkauf       Produktion       Landwirt

Sonstiges: \_\_\_\_\_

Bio-Erfahrung:

Wir wollen in die Bioverarbeitung einsteigen.

Wir sind bereits seit \_\_\_\_\_ Jahren Bioverarbeiter.

Nachhaltigkeit:

Wir haben Erfahrung mit auf Nachhaltigkeit ausgerichteter Verarbeitung.

Wir planen in unserem Betrieb das Prinzip der Nachhaltigkeit konsequent umzusetzen.

Zertifizierung:

Wir haben bereits eine Zertifizierung nach \_\_\_\_\_

Besondere Hinweise: \_\_\_\_\_

Fragestellungen/Themenwünsche: \_\_\_\_\_

Ich möchte zukünftig über im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft organisierte Qualifizierungsmaßnahmen informiert werden.

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei. Für die Verpflegung wird eine Pauschale in Höhe von 25,00 Euro berechnet. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltung ist begrenzt. Bei Überbuchung entscheidet das Anmeldedatum. Für die Teilnahme ist eine Anmeldung bis 14 Tage vor der Veranstaltung erforderlich.

Die Kontaktdaten werden allen Seminarteilnehmenden in Form einer Adressliste für Ihre Kommunikation und zur besseren Vernetzung untereinander zur Verfügung gestellt.

Hiermit melde ich mich verbindlich zu der Veranstaltung an.

Ort, Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_