



Wurstwaren ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelstoffen

Teil I: Rohwurst und Rohpökelwaren

Dienstag, 24. April 2018, 9:00 bis 16:30

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

Ökologisch hergestellte Fleischerzeugnisse werden mit weniger bzw. ganz ohne Pökelstoffen hergestellt. Dass dies kein Verzicht auf Qualität ist, erfahren Sie an einem abwechslungsreichen Praxistag. Sie stellen gemeinsam Rohwurst und Rohwurstspezialitäten ohne bzw. mit reduziertem Einsatz von Pökelstoffen her. Der gemeinsame Arbeitsprozess von der Rohstoffauswahl bis zur Vorbereitung der Würste für die Reifung wird unter fachlicher Anleitung gemeinsam erarbeitet. Die gereiften Rohwürste werden in einem zweiten Seminar im Juni (Koch- und Brühwurst) begutachtet und verkostet. Es ist auch eine Anmeldung nur zu einem Seminaranteil möglich.

Tagesablauf

09:00	Ankommen, Begrüßung, Vorstellung
09:30	Rechtliche Grundlagen für die Verarbeitung
10:30	Grundlagen ökologischer Wurstherstellung Materialauswahl, Sortierung und Vorbehandlung
11:15	Fachpraxis I Rezepturbesprechung, Herstellung von Rohwurst- und Schinkenspezialitäten
12:30	Gemeinsame Mittagspause
13:30	Fachpraxis II Herstellung von Rohwurst- und Schinkenspezialitäten
14:30	Fachtheorie: Technologie der Rohwurstproduktion
16:15	Abschlussdiskussion & Evaluierung
16:30	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 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 (BMEL) 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

www.fibl.org



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

Verbindliche Anmeldung

**Wurst ohne Pökelstoffe Teil I, Rohwurst und Rohpökelwaren
am 24.04.2018 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 _____