



# Zerlegung, Zuschnitt und einfache Veredelung von Lamm und Kitz

## Seminar für Hofverarbeiter und Fleischerhandwerk

Freitag, 13. April 2018, 09:00 bis 17:45  
 Biohotel Restaurant & Café Saline Wilhelmglücksbrunn,  
 Wilhelmglücksbrunn I, 99831 Creuzburg

Bei diesem Tagesseminar speziell für nachhaltig arbeitende Fleischer und Direktvermarkter von Schaf- und Ziegenfleisch erleben Sie, wie Sie Ihre Wertschöpfung bei der Vermarktung von Lamm und Kitz erhöhen können. Sachgerechtes zerlegen, Veredelung zu einfachen Produkten für die Direktvermarktung sowie die Auffrischung theoretischer Kenntnisse zu Reifung und Kalkulation und Bioverarbeitung erwarten Sie an diesem abwechslungsreichen Seminartag. Mit dem Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach, Hermann Jakob, steht Ihnen ein kompetenter Fachreferent mit großem Erfahrungsschatz beiseite.

### Tagesablauf, 13.04.2018

09:00	Ankommen, Begrüßung, Vorstellung
09:30	Überblick optimierte Reifung für Lamm und Kitz
10:00	Zerlegung und Zuschnitt
11:15	Herstellung von Veredelungsprodukten I Rezepturbesprechung, Vorbereitung der Rohwaren, Verarbeitung
12:45	Gemeinsame Mittagspause
13:45	Betriebsbesichtigung Wilhelmglücksbrunn
14:45	Herstellung von Veredelungsprodukten II
16:30	Kalkulation von Schaf- und Ziegenfleisch mit Excel
17:00	Abschluss und Diskussion offener Fragen, Evaluierung
17:45	Zeit für Einzelgespräche

### Seminarleitung

- Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
- Andreas Kern, Fachberatung Schaf & Ziege, Bioland e.V.

### Kosten

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei. Für die Verpflegung wird eine Pauschale in Höhe von 30,00 Euro berechnet.

### Anmeldung

anmeldeservice.fibl.org oder über beiliegenden Anmeldebogen

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



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

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



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

### Verbindliche Anmeldung

Zerlegung, Zuschnitt und einfache Veredelung von Lamm und Kitz am 13.04.2018 in  
99831 Creuzburg

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 30,00 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 \_\_\_\_\_