

Einladung zum Praxis-Workshop

Lamm: grob und fein zerlegen – verarbeiten – verkosten



9. September 2025, 09:00-16:00 Uhr

Im Praxis-Workshop wird gemeinsam ein Lamm grob und fein zerlegt, die Preise mit verschiedenen Schnitten kalkuliert und Verwertungen für das Verarbeitungsfleisch aufgezeigt. Im Anschluss werden die gemeinsam hergestellten Produkte verkostet und es ist Gelegenheit für den gegenseitigen Austausch unserer (Vermarktungs-) Erfahrungen.

Es besteht zusätzlich die Möglichkeit zu Beginn des Seminars die Schlachtstätte des Teichhofes zu besichtigen.

Referent ist Martin Theisinger, ein erfahrener Bio-Metzger aus Habichtswald-Ehlen. Mitwirken wird zudem Burkhard Ernst - Schafhalter, Landwirt und Metzger.

Veranstaltungsort

Der Teichhof GmbH
Am Teich 5, 37296 Ringau-Grandenborn
www.derteichhof.de

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
09:00	Begrüßung, Vorstellungsrunde, Organisatorisches, Frühstücksimbiss (<i>Malte Krämer, Burkhard Ernst, Edgar Linhose und Martin Theisinger</i>)
09:30	Betriebsrundgang durch den Teichhof (<i>Edgar Linhose vom Teichhof</i>)
10:00	Lamm: Grobzerlegung und Feinzerlegung, Verarbeitungsfleisch zu handelsfähigen Produkten verarbeiten, gemeinsames Mittagessen mit Verkostung der hergestellten Produkte (<i>Martin Theisinger</i>)
14:30	Durchkalkulation verschiedener Schnitte mit Preisen, Erfahrungsaustausch und Feedback (<i>Martin Theisinger Burkhard Ernst und Malte Krämer</i>)
15:45	Offene Fragen, Evaluation und Abschluss
Ca. 16:00	Ende der Veranstaltung

Zielgruppe

Das Seminar richtet sich an Fleischer/-innen, Metzger/-innen (Bio oder konventionell) sowie an direktvermarktende, hofverarbeitende Betriebe. Speziell richtet es sich an Schafhalter/-innen, die einen höheren Mehrwert aus ihren Tieren erreichen oder ihre Kenntnisse über Schnittführung und Verarbeitung des ganzen Tieres vertiefen möchten, auch um Kunden besser beraten zu können. Die Teilnehmerzahl ist auf 15 Personen beschränkt.

Anmeldung

Wir bitten um Anmeldung bis zum 1. September 2025 unter: <https://akademie.fibl.org/event/421>

Wer nach erfolgreicher Anmeldung doch nicht kommen kann: Bitte sowohl beim FiBL als auch beim vlhf abmelden, damit auf der Warteliste stehende Personen noch teilnehmen können (s. Kontakt unten).

Weitere Infos

Mitzubringen sind Arbeitsschuhe, Kittel und Kopfbedeckung. Wer selbst zerlegen möchte, bitte noch Schnittschutz-Handschuhe mitbringen.

Kosten

Es fallen keine Teilnahmegebühren an, da die Veranstaltung im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt wird. Für die Verpflegung entfällt eine Pauschale in Höhe von ca. 50 €.

Kontakt Veranstalter

Inhaltliche Fragen

Verband der Landwirte mit handwerklicher
Fleischverarbeitung vlhf
Tischbeinstraße 112, 34121 Kassel
Malte Krämer
Tel.: 0151 57433778
E-Mail: mk@biofleischhandwerk.de

Fragen zur Anmeldung

FiBL Projekte GmbH
Kasseler Str. 1a, 60486 Frankfurt am Main
Monika Becker
Tel.: 069 7137699-480
E-Mail: akademie@fibl.org

Über „Bio verarbeiten“

„Bio verarbeiten – Praxis-Workshops“ ist eine praxisorientierte Veranstaltungsreihe zur Stärkung der ökologischen Lebensmittelverarbeitung. Sie richtet sich an alle, die bereits ökologische Lebensmittel verarbeiten oder neu einsteigen wollen. Ob in Seminaren, Praxis-Workshops oder Online-Meet-Ups – „Bio verarbeiten“ vernetzt, vermittelt aktuelles Fachwissen aus erster Hand und bietet einen Raum für gemeinsames Lernen, selbst Mitpacken und Ausprobieren.

„Bio verarbeiten“ richtet sich u.a. an Bäckerinnen und Bäcker, Metzgerinnen und Metzger, Milchhandwerk, Gastronomie, Start-ups und Unternehmen der Ernährungswirtschaft, aber auch an Lehrkräfte, Auszubildende und Institutionen mit Beratungs-, Kontroll- oder Vernetzungsaufgaben.

Mehr Informationen zu „Bio verarbeiten“ und Kontaktmöglichkeiten unter:
www.oekolandbau.de/bio-verarbeiten