

Einladung zum Praxis-Workshop

Bio-Lamm from Nose to Tail

16. April 2026, 7:45-13:15 Uhr



Bio-Lamm steht für Verantwortung – gegenüber Tier, Natur und Produktqualität. Schafe leisten einen unverzichtbaren Beitrag zum Erhalt unserer Kulturlandschaften: Durch die Beweidung verhindern sie die Verbuschung von Weideflächen, sichern somit ökologisch wertvolle Lebensräume und fördern die Artenvielfalt.

Für die Gastronomie bedeutet das: Wer Bio-Lamm einsetzt, übernimmt Verantwortung entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Der „From Nose to Tail“-Ansatz steht für handwerkliche Kompetenz, wirtschaftliche Nutzung des ganzen Tieres und eine zeitgemäße, nachhaltige Küchenphilosophie.

In dieser Praxis-Einheit übertragen wir dieses Prinzip konkret in den Küchenalltag: von der fachgerechten Zerlegung über die kreative Verarbeitung aller Teilstücke bis hin zu kalkulierbaren, vermarktungsstarken Gerichten. Ziel ist es, Bio-Lamm ganzheitlich, profitabel und mit echtem Mehrwert für Gäste und Betrieb auf die Karte zu bringen.

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
7:45	Begrüßung und Kennenlernen, Vorstellung „Bio verarbeiten“, Einteilung der Gruppen und Besprechung der Aufgaben
8:00	Küchenpraxis (<i>unter Anleitung von Christopher Hinze, BIOSpitzenkoch</i>): Verarbeitung der Fleischteile vom Bio-Lamm vom Biohof „Beim Schuster“ vom Hals bis zur Haxe, einschließlich Innereien
	Pause (15 min)
Ca. 10:45	Ökologischer Nutzen der Schafhaltung und Kommunikation des Mehrwerts an Tischgäste (<i>Katharina Schwab, FiBL</i>)
12:30	Anrichten, Servieren und gemeinsames Verkosten der zubereiteten Lamm-Gerichte
13:00	Gemeinsamer Abschluss, Evaluierung

Veranstaltungsort

Hotelberufsschule Viechtach
Flurstraße 14
94234 Viechtach

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an die Schüler/-innen der Ausbildungsrichtung Koch/Köchin an der Berufsschule Regen.

Es handelt sich um eine geschlossene Veranstaltung.

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.

Kontakt Veranstalter

FiBL Projekte GmbH
Kasseler Str. 1a,
60486 Frankfurt am Main

Katharina Schwab
Tel.: 069 7137699-295
E-Mail: katharina.schwab@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