

Einladung zum Praxis-Workshop

Vegane und vegetarische

Fleischalternativen aus Hülsenfrüchten



20. April 2026, 09:00-17:00 Uhr

Der Arbeitsalltag in der Fleischerei oder im Direktvertrieb ist vollgepackt – und meist reicht die Zeit gerade für das, was ohnehin erledigt werden muss. Neue Themen? Neue Produkte ausprobieren? Bleibt im stressigen Betrieb oft auf der Strecke. So geht es vielen beim Thema „vegan“ und „vegetarisch“. Dabei lohnt sich ein Blick über den Tellerrand – gerade jetzt, wo immer mehr Kundinnen und Kunden gezielt nach pflanzenbasierten Alternativen fragen.

Wir möchten euch in diesem Workshop die erste Hürde nehmen und zeigen, welche pflanzlichen Rohstoffe – vor allem aus Erbsen und Bohnen – es heute bereits am Markt gibt und was sich daraus herstellen lässt. Wir besprechen auch, was der Unterschied zwischen einem Fleischersatz und einer Fleischalternative ist. Gemeinsam machen wir uns an die Herstellung bio-konformer Proteinprodukte und entwickeln daraus Schritt für Schritt eigene vegane und vegetarische Produkte – darunter Nuggets, Würste, Burgerpatties, Cevapcici oder Schnitzel.

Veranstaltungsort

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) Augsburg, Außenstelle Friedberg
Johann-Niggel-Straße 7, 86316 Friedberg

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
09:00	Begrüßung, Kennenlernen, Organisatorisches, Frühstücksimbiss (<i>Hermann Jakob, ehem. Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach; Ines Bauer, FiBL-Projekte GmbH</i>)
09:30	Kurzer Theorieteil, Einteilung, Überblick (<i>Hermann Jakob</i>)
10:00	Gruppenarbeit: Herstellung von vegetarischem und veganem Grundbrät, Herstellung unterschiedlicher Fleischalternativen und Fleischersatzprodukte (<i>Hermann Jakob</i>)
14:00	Mittagessen mit Verkostung der hergestellten Produkte (<i>Hermann Jakob</i>)
15:30	Fertigstellung der Produkte (<i>Hermann Jakob</i>)
16:00	Verkostung mitgebrachter und hergestellter Produkte, Beurteilung, Verbesserungsvorschläge, Fragerunde, Feedback (<i>Hermann Jakob, Ines Bauer</i>)
Ca. 17:00	Ende der Veranstaltung

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an junge und erfahrene Fleischer/-innen, Metzger/-innen (konventionell oder Bio), Auszubildende, direktvermarktende/hofverarbeitende Betriebe, Mitarbeitende der Gastronomie und Catering sowie Zuliefernde der Gastronomie.

Anmeldung

Wir bitten um Anmeldung bis zum 13. April 2026 unter: <https://akademie.fibl.org/event/406>

Weitere Infos

Mitzubringen sind Kittel, Kopfbedeckung und saubere Schuhe.

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 Verpflegung und Material entfällt eine Pauschale in Höhe von ca. 20 €.

Kontakt Veranstalter

Inhaltliche Fragen

FiBL Projekte GmbH
Kasseler Str. 1a,
60486 Frankfurt am Main
Ines Bauer
Tel.: 069 7137699-285
E-Mail: ines.bauer@fibl.org

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“ 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