

Einladung zum Praxis-Workshop

Zurück in die Vergangenheit, rein in die Zukunft!

18. Juni 2026, 09:00-17:00 Uhr



Handwerklich hergestellte Fleisch- und Wurstwaren sollten sich klar von Massenprodukten abheben. Das Wissen um die Herstellung von Bio-Produkten in der Fleischerei kann ganz wesentlich dabei helfen, neue Qualitätsmaßstäbe zu entwickeln. Ziel ist dabei, Produkte herzustellen, die in Optik und Geschmack den Erwartungen der Verbraucherinnen und Verbraucher nicht nur entsprechen, sondern sie im besten Fall übertreffen.

Unter dem Motto „Zurück in die Vergangenheit, rein in die Zukunft“ zeigt dieses Seminar, wie handwerkliches Können und moderne Technologie in der Bio-Produktion zusammenfinden und zu exzellenten Produkten führen. Ein besonderer Schwerpunkt liegt dabei auf der Einzelgewürzkunde.

Fachlich wird die Veranstaltung durch Hermann Jakob durchgeführt. Hermann Jakob ist Fleischermeister, Buchautor und Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach (a. D.).

Veranstaltungsort

Berufliche Schule Hotellerie, Gastronomie & Lebensmittelhandwerk
Angerstraße 4, 22087 Hamburg

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
09:00	Begrüßung, Vorstellungsrunde und Organisatorisches (<i>Hermann Jakob und Dr. Reinhard von Stoutz</i>)
09:45	Einführung ins Thema, Gruppeneinteilung (<i>Dr. Reinhard von Stoutz</i>)
10:15	Herrichten des Materials, Teilstückbestimmung, Einzelgewürzkunde, Herstellen von Brühwurst, Kochwurst und Spezialitäten (<i>Hermann Jakob</i>)
13:15	Mittagspause
14:15	Fertigstellen der Produkte
15:00	Theorie zur ökologischen Wurstherstellung (<i>Hermann Jakob</i>)
16:00	Verkostung der Produkte, Bewertung, Analyse mitgebrachter Produkte (<i>Hermann Jakob</i>)
16:45	Feedbackrunde und Ende der Veranstaltung

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Metzgereien und Fleischereien, deren Betriebsleiter*innen, Mitarbeiter*innen und Auszubildende.

Anmeldung

Bitte melden Sie sich unter folgendem Link an: <https://akademie.fibl.org/event/416>

Anmeldeschluss ist Montag, der 08.06.2026. Die Teilnehmendenzahl ist begrenzt.

Weitere Infos

Mitzubringen ist Arbeitskleidung (Schuhe, Kittel, Kopfbedeckung).

Kosten

Es fallen keine Teilnahmegebühren an, da die Veranstaltung im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt wird.

Für die Verpflegung und Material entfällt eine Pauschale in Höhe von ca. 50 €.

Kontakt Veranstalter

Inhaltliche Fragen

Deutscher Fleischer-Verband e.V.
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt/Main
Dr. Reinhard von Stoutz

Fax 069/63302-120
r.stoutz@fleischerhandwerk.de
www.fleischerhandwerk.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“ 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