

Einladung zum Praxis-Workshop

Geflügelverarbeitung: Wertvolle Bio-Rohstoffe hoch veredeln



16. Juni 2026, 09:30 - 16:00 Uhr

In dem Tagesseminar wird die komplette Wertschöpfungskette von Geflügel mit Fokus auf Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung von Masthähnchen vermittelt.

Die Teilnehmenden verfolgen alle Schritte von der Lebendannahme über Schlachtung bis hin zur Verarbeitung direkt vor Ort.

Besonders praxisnah: Bei der Schlachtung, Zerlegung, Wurstherstellung und Herstellung von Convenience-Produkten wird aktiv mitgearbeitet. Ein zentraler Schwerpunkt liegt auf der Wertschöpfungssteigerung durch Veredelung.

Veranstaltungsort

Bio Frischgeflügel Roth GmbH & Co. KG
Vor dem Mühlenbach 7
37214 Witzenhausen

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
9:30	Begrüßung, Vorstellungsrunde, Organisatorisches (Jonas Dorn, Frischgeflügel Roth GmbH & Co. KG, Annika Bruhn, Bioland e. V.)
10:00	Betriebsrundgang A – Schlachtraum + Annahme inkl. Live-Schlachtung, Brühen, Ausnehmen (Jonas Dorn, Frischgeflügel Roth GmbH & Co. KG)
11:00	Vorstellung des Gesamtbetriebes (Oliver Roth, Frischgeflügel Roth GmbH & Co. KG) Einführung Grundkalkulation (Jonas Dorn, Frischgeflügel Roth GmbH & Co. KG)
12:00	Betriebsrundgang B - Zerlegung, Zuschnitte, Teilstücke, Grill-Artikel, Vorbereitung Fleisch Wurstherstellung, Spezialitäten (Jonas Dorn, Frischgeflügel Roth GmbH & Co. KG)
13:30	Mittagessen (frisch geschlachtetes, zerlegtes), Spaziergang zum alten Schlachtbetrieb (jetzt Verarbeitung) ca. 1km Fußweg
14:30	Wurstherstellung (Bratwurst frisch + gebrüht, Frikadellen), Fertigstellung der Produkte, Reinigung, Verkostung (Jonas Dorn, Frischgeflügel Roth GmbH & Co. KG)
Ca. 16:00	Feedback und Ende der Veranstaltung

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Metzgereien (Bio oder konventionell), Direktvermarkter und Direktvermarkterinnen (Bio oder konventionell) sowie ggf. deren Lohnverarbeiter.

Anmeldung

Anmeldungen bis zum 20.05.2026. Die Anmeldung läuft über den (Link: Bioland-Veranstaltungskalender)

Weitere Infos

Mitzubringen sind: Arbeitsschuhe (Fleischerei), Kittel und Kopfbedeckung

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 und Material wird eine Pauschale in Höhe von 50,00 € erhoben (zzgl. Getränke auf Selbstzahlerbasis). Die Verpflegungspauschale wird vor Ort in bar bezahlt.

Kontakt Veranstalter

Inhaltliche Fragen
Bioland e.V.
Im Hagen 5
59069 Hamm
Annika Bruhn, Herstellerberatung Bayern
Tel.: +49 177 3021640
E-Mail: annika.bruhn@bioland.de

Fragen zur Anmeldung
Bioland e.V.
Auf dem Kreuz 58
86152 Augsburg

Lea Rückel
Tel.: +49 821 34680172
E-Mail: lea.rueckel@bioland.de

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-Meetups – „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