

Einladung zum Praxis-Workshop

Rind-Hinterviertel: grob und fein zerlegen – verarbeiten – verkosten



19. November 2026, 09:00-16:00 Uhr

Im Seminar zerlegen wir ein Hinterviertel eines Rindes, zunächst grob und anschließend fein. Wir sprechen über das Reifen von Rindfleisch mit der Payerbox, kalkulieren die verschiedenen Schnitte anhand der Preise und zeigen Verwertungsmöglichkeiten auf. Dabei tauschen wir unsere Erfahrungen in der Vermarktung aus und essen gemeinsam die hergestellten Produkte.

Unser Referent ist Oliver Waldmann, ein erfahrener Bio-Metzger und Koch aus der Hofmetzgerei des Bioland-Angushofes im Nonnenhorst. Jens Hildebrand, Ausbilder und Fleischsommelier am BZ Bildungszentrum Kassel GmbH, wird uns zusätzlich begleiten.

Veranstaltungsort

BZ Bildungszentrum Kassel GmbH
Falderbaumstraße 18-20
34123 Kassel
Tel.: 0561 9596197
www.bz-kassel.de

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
9:00	Begrüßung, Vorstellungsrunde, Organisatorisches und Frühstücksimbiss (Malte Krämer, Jens Hildebrand und Oliver Waldmann)
9:30	Zerlegedemonstration, Teilstückbestimmung, Verwertung der Teilstücke und Verarbeitungshinweise (<i>Oliver Waldmann</i>)
13:30	Gemeinsames Mittagessen mit Verkostung der hergestellten Produkte (<i>Oliver Waldmann</i>)
14:30	Reifung von Rindfleisch am Beispiel der Payer Aging Fleischreifefox und Fleischkalkulation (<i>Oliver Waldmann</i>)
ca. 16:00	Erfahrungsaustausch und Feedback

Zielgruppe

Das Seminar richtet sich an Fleischer/-innen, Metzger/-innen (bio oder konventionell) sowie an direktvermarktende, hofverarbeitende Betriebe. Speziell angesprochen sind Rinderhalter/-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.

Anmeldung

Wir bitten um Anmeldung bis zum 13. November 2026 unter: <https://akademie.fibl.org/event/459>
Die Teilnehmerzahl ist auf 15 Personen beschränkt.

Wer nach erfolgreicher Anmeldung nicht kommen kann: Bitte beim FiBL (s.u.) und direkt beim Veranstalter abmelden, damit auf der Warteliste stehende Personen noch teilnehmen können.

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 ca. 50 € erhoben.

Weitere Infos

Mitzubringen sind Arbeitsschuhe, Kittel und Kopfbedeckung.

Wer selbst zerlegen möchte, bitte noch Schnittschutz-Handschuhe mitbringen.

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