

Einladung zum Praxis-Workshop

Herstellung veganer und vegetarischer Bioeweißprodukte in der Fleischerei



27. Juni 2025, 09:00-17:00 Uhr

Der Arbeitsalltag in einer Fleischerei ist voll mit Aufgaben und in der Regel über jedes Stundenmaß ausgefüllt. Es bleibt einfach keine Zeit, sich mal mit etwas ganz anderem zu beschäftigen. Und schon gar nicht, um etwas auszuprobieren oder Testreihen zu machen. So geht es vielen auch mit dem Thema "vegan/vegetarisch". Wir wollen Euch die erste Hürde nehmen und zeigen, welche Rohstoffe es schon am Markt gibt und was daraus gemacht werden kann. Wir erklären Euch die Unterschiede zwischen einer Alternative und einem Ersatz und am Ende des Tages entstehen aus bio-konformen Eiweißprodukten vegane und vegetarische Burgerpatties, Cevapcici, Schnitzel, Nuggets und Co.

Veranstaltungsort

Biofleisch NRW e. G.
Westenhellweg 110, 59192 Bergkamen

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
09:00	Begrüßung, Vorstellungsrunde, Organisatorisches, Frühstücksimbiss (<i>Annika Bruhn, Bioland e.V.</i>)
10:00	Kurzer Theorieteil: Ist-Zustand und Potentiale im „Veg“-Segment (<i>Annika Bruhn, Bioland e.V.</i>)
10:30	Gruppenarbeit: Herstellung von unterschiedlichem Grundbrät (vegan, vegetarisch); Herstellung von Fleischalternativen und Fleischersatzprodukten (<i>Hermann Jakob, Metzgermeister, ehemaliger Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach</i>)
13:30	Mittagessen, Verkostung der hergestellten Produkte
14:30	Betriebsvorstellung und Rundgang Biofleisch NRW (<i>Andreas Sperber, Biofleisch NRW e. G.</i>)
15:30	Fertigstellung der Produkte, Aufräumen
16:00	Verkostung mitgebrachter Produkte, Fragerunde, Feedback (<i>Annika Bruhn</i>)
Ca. 17:00	Ende der Veranstaltung

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Fleischer/-innen, Metzger/-innen (Bio, konventionell), Direktvermarktende hofverarbeitende Betriebe und dienstleistende Unternehmen.

Anmeldung

Anmeldung bitte bis zum 23.06.2025 unter:

[Anmeldung Bioeiweissprodukte-in-der-fleischerei 2025-06-27](#)

oder mit diesem QR-Code

oder einfach mit einer Mail an: annika.bruhn@bioland.de



Kosten

Es fallen keine Teilnahmegebühren an, da die Veranstaltung im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt wird. Für die Verpflegung und Material entfällt eine Pauschale in Höhe von ca. 50 €.

Weitere Infos

Mitzubringen sind Arbeitsschuhe, Kittel und Kopfbedeckung.

Kontakt Veranstalter

Bioland e. V. GD Markt

Auf dem Kreuz 58, 86192 Augsburg

Annika Bruhn

Tel.: 0177 3021640

E-Mail: annika.bruhn@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-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