

Einladung zum Praxis-Workshop

Lamm: grob und fein zerlegen – verarbeiten - verkosten



25. September 2025, 8:30-15:30 Uhr

Im Praxis-Workshop wird gemeinsam ein Lamm grob und fein zerlegt, die Preise mit verschiedenen Schnitten kalkuliert und Verwertungen für das Verarbeitungsfleisch aufgezeigt. Im Anschluss werden die gemeinsam hergestellten Produkte verkostet und es ist Gelegenheit für den gegenseitigen Austausch unserer (Vermarktungs-) Erfahrungen.

Zu Beginn des Workshops besteht die Möglichkeit die Metzgerei Scharfenbaum GmbH zu besichtigen. Da am Workshoptag Rinder geschlachtet werden, können auch die verschiedenen Rinderhälften auf ihre Qualität hin beurteilt werden.

Referent ist Martin Theisinger, erfahrender Bio-Metzger aus Habichtswald-Ehlen.

Metzgerei Scharfenbaum GmbH
Röhlenstraße 21, 59929 Brilon-Madfeld

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
8:30	Begrüßung, Vorstellungsrunde, Organisatorisches, Frühstücksimbiss (<i>Andrea Fink-Keßler, Hans-Jörg Scharfenbaum und Martin Theisinger</i>)
9:00	Betriebsrundgang durch die Metzgerei Scharfenbaum, Begutachtung frisch geschlachteter Rinderhälften (<i>Hans-Jörg Scharfenbaum und Martin Theisinger</i>)
10:00	Lamm: Grobzerlegung und Feinzerlegung, Verarbeitungsfleisch zu handelsfähigen Produkten verarbeiten, gemeinsames Mittagessen mit Verkostung der hergestellten Produkte (<i>Martin Theisinger</i>)
14:00	Durchkalkulation verschiedener Schnitte mit Preisen, Erfahrungsaustausch (<i>Martin Theisinger</i>)
15:00	Offene Fragen, Evaluation und Abschluss
Ca. 15:30	Ende der Veranstaltung

Zielgruppe

Das Seminar richtet sich an Fleischer/-innen, Metzger/-innen (Bio oder konventionell) sowie an direktvermarktende, hofverarbeitende Betriebe. Speziell richtet es sich an Schafhalter/-innen, die einen höheren Mehrwert aus ihren Tieren erreichen oder ihre Kenntnisse über Schnittführung und Verarbeitung des ganzen Tieres vertiefen möchten (z.B. zur besseren Beratung von Kunden).

Die Teilnehmerzahl ist auf 15 Personen beschränkt.

Anmeldung

Wir bitten um Anmeldung bis zum 17. September 2025 unter: <https://akademie.fibl.org/event/353>

Weitere Infos

Mitzubringen sind Arbeitsschuhe, Kittel und Kopfbedeckung.

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€.

Kontakt Veranstalter

Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung vlhf
Tischbeinstraße 112, 34121 Kassel
Andrea Fink-Keßler
Tel.: 0177 9332010
E-Mail: afk@biofleischhandwerk.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 Mitanpacken 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