

Einladung zum Praxis-Workshop

Zurück in die Vergangenheit, rein in die Zukunft!

23. September 2025, 09:00-17:00 Uhr



Wurst wird seit vielen hundert Jahren hergestellt. Ohne viele der heute üblichen Zusatzstoffe. Wie funktionierte die Wurstherstellung bei meinem Uropa? Wie passt das alte Wissen zu den heutigen Anforderungen an „Clean-Label“ oder die Bio-Verarbeitung? Wie erreichen wir mit alten und alternativen Methoden unser Ziel: Ausgezeichnete Wurstprodukte herzustellen, die die Verbrauchererwartung in Optik und Geschmack erfüllen, bestenfalls übertreffen?

Dieses Seminar steht unter dem Motto „So wenig wie möglich, so viel wie nötig“. Durch die Verbindung von altem handwerklichem Können und moderner Technologie können exzellente Wurstwaren entstehen. Ein wichtiger Baustein wird dabei eine Einzelgewürzkunde sein.

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

Veranstaltungsort

Johann-Philipp-Reis-Schule
Im Wingert 5, 61169 Friedberg

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
09:00	Vorstellungsrunde, Organisatorisches, <i>Hermann Jakob, Dr. Reinhard von Stoutz</i>
09:45	Einführung ins Thema, Gruppeneinteilung, <i>Hermann Jakob</i>
10:15	Vorbereitung des Materials, 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 und Betriebsleiterinnen sowie Mitarbeitende und Auszubildende.

Anmeldung

Anmeldeschluss ist Montag, der 15.09.2025. Die Teilnehmendenzahl ist begrenzt. Bitte melden Sie sich unter folgendem Link an: <https://akademie.fibl.org/event/370>

Weitere Infos

Mitzubringen ist Arbeitskleidung (Schuhe, Kittel, 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 fällt eine Pauschale in Höhe von ca. 50 € an.

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
Tamara Juillot
Tel.: 069 7137699-400
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