

Einladung zum Praxis-Workshop Zubereitung von Half-Compound- Alternativen: halb Tier, halb Pflanze



28. Juni 2025, 09:00-17:00 Uhr in Möhrendorf

Fleisch ist nicht nur ein besonders nährstoffreiches Lebensmittel, sondern auch vielseitig kombinierbar. Es liefert alle essenziellen Aminosäuren, sowie gut verwertbares Eisen und erlaubt schmackhafte Variationen mit anderen Nahrungsmitteln. Der Praxis-Workshop gibt Anregungen, wie man hochwertige, fettärmere und leckere Wurstvariationen aus Fleisch und Gemüse herstellt. Es entstehen abwechslungsreiche Produkte von Grillwürsten mit Karotten über herzhafte Kombinationen mit Pilzen, Erbsen und Hartkäse bis hin zu feinen Streichleberwürsten mit Kartoffeln, Äpfeln und Zwiebeln. Auch Burger mit buntem Gemüse und Produkte aus Fleisch und Dinkelreis werden gemeinsam angefertigt. Lassen Sie sich inspirieren und lernen Sie, wie gesunde, schmackhafte und fettärmere Spezialitäten einfach gelingen. Alle Teilnehmenden erhalten ein umfangreiches Skript mit Rezepten und Herstellungsabläufen.

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
9:00	Begrüßung, Organisatorisches und Kennenlernen (<i>Hermann Jakob, ehem. Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach; Ines Bauer, FiBL-Projekte GmbH</i>)
9:20	Ausgangsmaterial Fleisch und Gemüse, Besonderheiten, Vorbehandlung (<i>Hermann Jakob</i>)
10:00	Gemeinsame Herstellung von Bratwürsten mit Karotten und Zwiebeln, Gemüse als Fettersatz bei Brühwurst, Burger halb und halb, Gemüse für grobe Bratwurst (<i>Hermann Jakob</i>)
12:00	Gemeinsame Produktion von Leberwurst mit Kartoffeln, Aufstriche mit Gemüse und Fleisch (<i>Hermann Jakob</i>)
13:00	Verkostung der Erzeugnisse mit Bewertung und Verbesserungsvorschläge (<i>Hermann Jakob</i>)
14:00	Theoretischer Hintergrund, Kalkulation, Zeit für Fragen, Garen der Produkte (<i>Hermann Jakob, Ines Bauer</i>)
16:00	Verkostung der restlichen Produkte, Tipps und Tricks (<i>Hermann Jakob, Ines Bauer</i>)
16:30	Offene Fragen, Evaluation und Abschluss
17:00	Ende der Veranstaltung

Veranstaltungsort

Biohof Rudolph
Hauptstraße 17, 91096 Möhrendorf

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an junge und erfahrene Fleischer/-innen, Metzger/-innen (konventionell oder Bio), Auszubildende, direktvermarktende/hofverarbeitende Betriebe, Mitarbeitende der Gastronomie und Catering sowie Zuliefernde der Gastronomie.

Anmeldung

Wir bitten um Anmeldung bis zum 20. Juni 2025 unter: <https://akademie.fibl.org/event/348>

Weitere Infos

Mitzubringen sind Kittel, Kopfbedeckung und saubere Schuhe.

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. 20 €.

Kontakt Veranstalter

FiBL Projekte GmbH
Kasseler Str. 1a, 60486 Frankfurt am Main
Ines Bauer
Tel.: 069 7137699 – 285
E-Mail: ines.bauer@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 Mitarpacken 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