

Einladung zum Online-Seminar

Bio in der Milchverarbeitung

25. September 2025, 19:00-21:00 Uhr



Überlegen Sie auf Bio umzustellen? In diesem kompakten Onlinekurs erfahren Sie, was bei der Umstellung in der Hofkäserei oder Milchverarbeitung auf Sie zu kommt. Wir klären alle Fragen von der Verarbeitung bis zum Etikett:

- Wie funktioniert die Umstellung und was kommt bei der Kontrolle auf uns zu?
- Welche Unterschiede gibt es zwischen den Verbandsrichtlinien und den EU Bio Richtlinien im Bereich Milchverarbeitung?
- Was genau ist in der Verarbeitung anders?
- Welche Zusatzstoffe darf ich nutzen?
- Welche Reinigungsmittel sind zugelassen? Was ist nicht erlaubt?
- Was muss auf den Etiketten stehen?

Veranstaltungsort

online

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
18:30	Einlass und Technikcheck
19:00	Begrüßung und kurze Vorstellungsrunde (Sabina Lischka, Hofkäserin, Beraterin VHM)
19:05	Regelungen und Gesetze
19:25	Rohstoffe und Verarbeitung
19:55	Zusatzstoffe
20:05	Reinigung - Was ist aktuell erlaubt?
20:25	Etiketten und Kennzeichnung - Was sind die Vorgaben?
20:45	Fragen der Teilnehmenden und Diskussion
21:00	Ende

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Neueinsteiger:innen in die handwerkliche Milchverarbeitung (konventionell oder Bio), Umsteller:innen, direktvermarktende/hofverarbeitende Betriebe, sowie Berater:innen und Kontrolleur:innen.

Anmeldung

www.kaesekurse.info oder und www.milchhandwerk.info , www.kaeseakademie.de

Weitere Infos

Mitzubringen sind Fragen.

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.

Kontakt Veranstalter

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
Heigl, Katharina
Tel.: 08161 7873603
E-Mail: info@milchhandwerk.info

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