

Fachseminare für ein nachhaltiges Fleischerhandwerk: regional, ökologisch und vielseitig

(Frankfurt am Main, 10.10.2017) Das Seminarprogramm für das Fleischerhandwerk im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) zeigt sich im Herbst 2017 weiterhin mit starken aktuellen Themen aus den Bereichen Bio und Nachhaltigkeit.

Von der nachhaltigen Fleischerzeugung, Verarbeitung und tierschutzgerechten Rinderschlachtung bis hin zur Wurstwarenherstellung ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen: Bereits im ersten Halbjahr 2017 konnte ein reges Interesse an den kostenfreien Weiterbildungsveranstaltungen für das Fleischerhandwerk verzeichnet werden. Im Oktober und November werden weitere Praxisveranstaltungen mit aktuellen Themen für Interessierte aus Biofleischereien und Betrieben, die sich nachhaltig positionieren möchten, angeboten. Zum Abschluss der diesjährigen Seminarsaison im November wird das Seminarprogramm für 2018 erwartet.

Mit einer ausgewogenen Mischung aus zukunftsweisenden und traditionell handwerklichen Schwerpunkten werden die kostenfreien Seminare an verschiedenen Standorten im Bundesgebiet angeboten. Erfahrene Referenten und Referentinnen aus Praxis und Beratung stimmen die Seminarinhalte individuell auf die Bedürfnisse des ökologischen und nachhaltigen Fleischerhandwerks ab. Zielgruppe sind alle Fachkräfte aus dem Fleischerhandwerk sowie Auszubildende. Die Veranstaltungen werden von der FiBL Projekte GmbH durchgeführt.

Alle Termine und Veranstaltungsdetails finden Sie unter <http://www.fibl.org/de/deutschland/standort-de.html>

1515 Zeichen, Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird gebeten.

Ihre Ansprechpartner

Marion Röther
(Seminarservice)

Tel. +49 6322 98970-235

seminare@fibl.org

www.fibl.org

Ann-Sofie Henryson
(Projektleitung)

Tel. +49 69 7137699-47

Diese Pressemitteilung sowie Bildmaterial finden Sie im Internet unter

www.fibl.org/de/medien.html

Die Schulungsmaßnahmen werden finanziert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.oekolandbau.de.

Die Schulungsmaßnahmen werden durchgeführt von:

FiBL Projekte GmbH
Postanschrift:
Postfach 90 01 63
60441 Frankfurt am Main
Besucheradresse:
Kasseler Straße 1a
60486 Frankfurt am Main

Die FiBL Projekte GmbH ist eine Gesellschaft von Bioland e.V., Demeter e.V., FiBL Deutschland e.V., Naturland e.V., Stiftung Ökologie & Landbau



Seminartermine für das Fleischerhandwerk, Herbst 2017

Wurstwaren ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen

Teil 1: Rohwurst und Rohpökelfwaren

12.10.2017 in 92334 Plankstetten

Referenten:

- Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
- Ann-Sofie Henryson, FiBL Projekte GmbH

- Rechtliche Grundlagen für die Verarbeitung (EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau)
- Grundlagen ökologischer Wurstherstellung
- Materialauswahl, Sortierung und Vorbehandlung
- Herstellung von Rohwurst- und Schinkenspezialitäten ohne bzw. mit reduziertem Einsatz von Nitritpökelfstoffen
- Fachtheorie: Technologie der Rohwurstproduktion
- Betriebsbesichtigung

Basisseminar nachhaltige Fleischerzeugung und Verarbeitung

24.10.2017 in 63150 Heusenstamm

Referenten:

- Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
- Klaus Ommert, Hofgut Patershausen (Betriebsführung)
- Boris Liebl, FiBL Deutschland e.V.

- Merkmale nachhaltiger Fleischerzeugung
- Zerlegung und Portionierung von Rindfleisch
- Verwendung von Teilstücken
- Vielfältige Fleischreifung
- Bio, Regionalität und Nachhaltigkeit als Verkaufsargumente
- Betriebsbesichtigung

Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb

07.11.2017 in 87547 Missen

Referenten:

- Andrea Fink-Keßler, vlhf
- Lea Trampenau, ISS-Innovative Schlachtsysteme
- Herbert Siegel, Biolandhof Herbert Siegel (Betriebsführung)

- Gründe für das Schlachten auf dem Haltungsbetrieb
- Rechtliche Grundlagen und Praxis (Kugelschuss und andere Verfahren)
- Tierschutz beim Betäuben und Töten
- Erfahrungsaustausch
- Betriebsbesichtigung

Wurstwaren ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen

Teil 2: Koch- und Brühwurst

09.11.2017 in 92334 Plankstetten

Referenten:

- Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
- Ann-Sofie Henryson, FiBL Projekte GmbH

- Kennzeichnung und Präsentation von Biofleisch und -wurstwaren
- Rezeptauswahl und Herstellungsabläufe für Brüh- und Kochwürste
- Herstellung von Biobrühwürsten und – kochwürsten ohne bzw. mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen
- Beurteilung und Verkostung der gereiften Rohwurstwaren aus dem ersten Seminar sowie der frisch hergestellten Koch- und Brühwürste

Seminartermine für das Jahr 2018 werden im November 2017 veröffentlicht.

