

# Pressemitteilung

Bio und Nachhaltig -  
mehr als ein Trend!  
Qualifizierungsmaßnahmen  
für das Lebensmittelhandwerk

## Praxisorientierte Seminare für das Fleischerhandwerk

Für handwerkliche Fleischereibetriebe bietet die Seminarreihe  
,Bio und Nachhaltig – mehr als ein Trend!' Impulse für die Zukunft.  
Die Veranstaltungen sind kostenfrei und starten im Januar 2013.

**BÖLN**

Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft

(Frankfurt am Main, 22.01.2013) Immer mehr Verbraucher legen Wert auf regional, umwelt- und tierschutzgerecht erzeugte Fleischprodukte. Fleischereibetriebe können hier mit regionaler Wertschöpfung und traditioneller handwerklicher Herstellung punkten.

Die Qualifizierungsseminare für das Fleischerhandwerk im ersten Halbjahr 2013 setzen genau hier an. Maßgebliche Themen sind die tierschutzgerechte Rinderschlachtung, Reduzierung und Vermeidung von Pökelfstoffen sowie die Verkaufsargumente für verschiedene Erzeugungsarten wie extensive oder ökologische Haltung.

Die Seminare werden von der FiBL Projekte GmbH in Zusammenarbeit mit Praxispartnern wie Verbänden, Einzelbetrieben oder Berufsschulen durchgeführt. Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) fördert das Projekt.

Das vollständige Seminarprogramm ist online einsehbar unter <http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/weiterbildung/seminare-fleischerhandwerk/>.

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

Die Teilnahme an den Veranstaltungen ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Kostenpauschale von 25 Euro erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Für die Teilnahme ist eine Anmeldung bis 14 Tage vor der Veranstaltung erforderlich.

Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de).

---

### Ihre Ansprechpartner

Gerd Eymann  
(Anmeldeservice)

Tel. +49 69 7137699-46

[seminare@fibl.org](mailto:seminare@fibl.org)

<http://www.fibl.org>

Ann-Sofie Henryson  
(Seminarkoordination & Öffentlichkeitsarbeit)

Tel. +49 69 7137699-47

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

---

### Weitere Informationen

<http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/weiterbildung/seminare-fleischerhandwerk/>.

---

### Diese Pressemitteilung im Internet

Sie finden diese Pressemitteilung sowie Bildmaterial im Internet unter [www.fibl.org/de/medien.html](http://www.fibl.org/de/medien.html)

Ein Gemeinschaftsunternehmen  
von FiBL Deutschland e.V. und  
Stiftung Ökologie & Landbau  
[www.fibl.org](http://www.fibl.org)  
[www.soel.de](http://www.soel.de)



# Seminartermine für das Fleischerhandwerk, 1. Halbjahr 2013

## **Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb**

31.01.2013 in 14476 Potsdam

Referenten:

- › Sven Lindauer, Metzgermeister und Koch, vlhf
- › Lea Trampenau, ISS – Innovative Schlachtsysteme

- › Rechtliche Grundlagen der Rinderschlachtung
- › Rechtliche Grundlagen für das Töten durch Kugelschuss auf der Weide
- › Darstellung des Zusammenhangs von Schlachtung und Fleischqualität
- › Tierschutz beim Betäuben und beim Schlachten
- › Auswirkungen von Fehlern durch Mängel bei Betäubung, Ausblutung und Hygiene
- › Bedeutung des Schlachtens für die optimale Fleischreifung
- › Betriebsbesichtigung

## **Wurstwaren ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen Teil 1: Schinken- und Rohwurstspezialitäten**

23.02.2013 in 91801 Markt Berolzheim

Referenten:

- › Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
- › Boris Liebl, FiBL Deutschland e.V.

- › Grundstrukturen von Standardrezepturen
- › Rechtliche Grundlagen: Zutaten und Zusatzstoffe
- › Materialauswahl, Sortierung und Vorbehandlung
- › Herstellung von Rohwurst- und Schinkenspezialitäten ohne bzw. mit reduziertem Einsatz von Nitritpökelfstoffen
- › Betriebsbesichtigung

## **Qualitätsfleisch erfolgreich verkaufen**

19.03.2013 in 91801 35576 Wetzlar

Referenten:

- › Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
- › Claudia Storch, Fleischermeisterin
- › Dr. Ilona Gebauer, GEBAUER Unternehmensberatung, Projekt „Wetterauer Hutungen“

- › Thekenpflege
- › Verkaufsgespräch
- › Kennzeichnung
- › Warenpräsentation: konventionelle und ökologische Erzeugnisse ergänzen sich
- › Produktkenntnisse: nachhaltig und ökologisch, industriell oder handwerklich erzeugte Ware
- › Qualitätsmerkmale regionaler Fleischprodukte am Beispiel des Wetterauer Weidelamms

## **Wurstwaren ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen Teil 2: Koch- und Brühwurst**

12.04.2013 in 91801 Markt Berolzheim

Referenten:

- › Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
- › Boris Liebl, FiBL Deutschland e.V.

- › Rezeptauswahl für Brühwürste und Kochwürste
- › Besprechung der Herstellungsabläufe
- › Herstellung von Biobrühwürsten und -kochwürsten
- › Rechtliche Grundlagen
- › Kennzeichnung und Präsentation, kundenorientiertes Marketing
- › Qualität in Bioprodukten (Rohstoffqualität, Zusatzstoffe, Starterkulturen...)
- › Beurteilung und Verkostung der gereiften Rohwurstwaren

