



Pressemitteilung

Kostenfreie Fachseminare für das Fleischerhandwerk

Von der Weideschlachtung über Fleischreifung bis hin zum Vegan-Trend: Im ersten Halbjahr 2018 startet die Seminarreihe für das Fleischerhandwerk im Rahmen des Bundesprogramms ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) nochmal richtig durch. Die Veranstaltungen richten sich an Fachkräfte aus Fleischerei und Direktvermarktung sowie Institutionen aus diesen Bereichen.

(Frankfurt am Main, 14. Februar 2018) Im Zeitraum von Februar bis September können handwerkliche Fleischerbetriebe mit Interesse an ökologischer und nachhaltiger Verarbeitung kostenfreie Weiterbildungen im ganzen Land erleben. Erfahrene Referentinnen und Referenten und ein starker Praxisbezug sind bei den vielfältigen Veranstaltungen immer dabei. Neben einigen theoretischen Seminaren, bei denen Information, Vernetzung und Diskussion im Vordergrund stehen, wird bei den Fortbildungen viel praktisch gearbeitet und ausprobiert.

Traditionelle Themen wie Wurstherstellung ohne Pökelstoffe sowie optimierte Zerlegung (mit Schwerpunkt Lamm und Kitz) sind dabei ebenso im Programm wie neuere Entwicklungen. Zum Beispiel werden vegane Köstlichkeiten mit den Fertigkeiten des Fleischerhandwerks hergestellt oder traditionelle und neue Methoden der Fleischreifung genau unter die Lupe genommen. Auch ein echter Dauerbrenner ist im Programm: Der Kugelschuss auf der Weide ist ein viel diskutiertes Thema, bei dem sich aktuell einiges bewegt. Das Seminar „Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb“ greift die Diskussion auf und informiert über Methoden, Besonderheiten und Tierwohl. Durchgeführt werden alle Veranstaltungen von der FiBL Projekte GmbH. Alle Termine finden Sie unter www.fibl.org/de/deutschland/standort-de.html oder unter www.oekolandbau.de/verarbeiter/herstellungspraxis/weiterbildung/seminare-fleischerhandwerk/

FiBL-Kontakte

- Anmeldeservice: Marion Röther
Tel +49 6322 98970-235, E-Mail seminare@fibl.org
- Projektleitung: Ann-Sofie Henryson
Tel +49 69 7137699-47, E-Mail seminare@fibl.org

Links

www.fibl.org/de/medien.html

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

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Dieses Seminar wird im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogrammes Ökologischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt.

Weitere Informationen unter:
[www.bundesprogramm.de/
service/weiterbildung](http://www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung)

FiBL

Auftragnehmer
FiBL Projekte GmbH
Postfach 90 01 63
60441 Frankfurt am Main

Ann-Sofie Henryson
Tel.: 069 7137699-47
Fax: 069 7137699-9
seminare@fibl.org

www.fibl.org



1850 Zeichen, Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird gebeten

Seminartermine für das Lebensmittelhandwerk 2018

Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb

26. Februar 2018 in 52066 Aachen

Fleischreifung: Dry Aged, Water Aged und Co.

16. März 2018 in 95326 Kulmbach

Vegane Produkte in der Fleischerei - neue Impulse für das Fleischerhandwerk

10. April 2018 in 61169 Friedberg

Zerlegung, Zuschnitt und einfache Veredelung von Lamm und Kitz

13. April 2018 in 99831 Creuzburg

Zerlegung, Zuschnitt und einfache Veredelung von Lamm und Kitz

22. April 2018 in 86368 Gersthofen – Hirblingen

Wurstwaren ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen Teil I – Rohwurst und Rohpökelfwaren

24. April 2018 in 09113 Chemnitz

Wurstwaren ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen Teil II – Koch- und Brühwurst

07. Juni 2018 in 09113 Chemnitz

www.fibl.org/de/deutschland/standort-de.html