

Praxis-Seminare für das Lebensmittelhandwerk

Gute Nachrichten für das ökologische und an Nachhaltigkeit interessierte Lebensmittelhandwerk: die Seminarreihe „Bio und Nachhaltig – mehr als ein Trend!“ geht nach der Sommerpause im September 2013 weiter und bietet zahlreiche Impulse für die Zukunft.

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

(Frankfurt am Main, 18.09.2013) Immer mehr Verbraucher legen Wert auf regional, umwelt- und tierschutzgerecht erzeugte und verarbeitete Lebensmittel. Bäckereien, Metzgereien oder Gastronomiebetriebe können deshalb mit ökologisch oder nachhaltig erzeugten Rohstoffen, regionaler Wertschöpfung und traditioneller handwerklicher Herstellung punkten. Die Seminarreihe setzt genau hier an: die Verwendung von regionalen Zutaten, die Vermeidung von Zusatzstoffen in der Verarbeitung oder besondere handwerkliche Verarbeitungsmethoden sind Schwerpunkte der Fortbildungen. Die Seminare werden im Auftrag des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) von der FiBL Projekte GmbH in Zusammenarbeit mit Praxispartnern wie Verbänden, Einzelbetrieben oder Berufsschulen durchgeführt.

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 wird um Anmeldung bis 14 Tage vor der Veranstaltung gebeten.

1360 Zeichen, Abdruck honorarfrei, um Belegexemplar wird gebeten.

Das vollständige Seminarprogramm ist online einsehbar:

Köchinnen und Köche

www.oekolandbau.de/grossverbraucher/weiterbildung/

Bäckerhandwerk

www.oekolandbau.de/verarbeiter/weiterbildung/seminare-baeckerhandwerk/

Fleischerhandwerk

www.oekolandbau.de/verarbeiter/weiterbildung/seminare-fleischerhandwerk/

Die Schulungsmaßnahmen werden finanziert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramms 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

Ein Gemeinschaftsunternehmen
von FiBL Deutschland e.V. und
Stiftung Ökologie & Landbau
www.fibl.org
www.soel.de

Ihre Ansprechpartner

Gerd Eymann
(Seminarservice)

Tel. +49 69 7137699-46

seminare@fibl.org

www.fibl.org

Ann-Sofie Henryson
(Seminaroordination & Öffentlichkeitsarbeit)

Tel. +49 69 7137699-47

Diese Pressemitteilung im Internet

Sie finden diese Pressemitteilung sowie Bildmaterial im Internet unter

www.fibl.org/de/medien.html



Seminartermine für das Bäckerhandwerk, 2. Halbjahr 2013

Brot und Backwaren aus ökologisch gezüchteten Getreidesorten

07.10.2013 in 29499 Zernien

Referenten:

- › Anke Kähler, Die Bäcker e.V.
- › Karl-Josef Müller, Getreidezüchtungsforschung Darzau

- › Was bedeutet biologische Getreidezüchtung?
 - › Welche Eigenschaften haben biologisch gezüchtete Sorten?
 - › Biologisch gezüchtete Getreidesorten in der Backstube
 - › Backen mit verschiedenen Ausgangsrohstoffen und mit unterschiedlicher Teigführung
 - › Kundenkommunikation zu ökologisch gezüchteten Getreidesorten
-

Biobackwarenkalkulation in der Praxis – als Beispiel für Backwaren aus nachhaltigen Rohstoffen

09.10.2013 in 72108 Rottenburg-Oberndorf

Referenten:

- › Stephan Schiller, Geschäftsführer Bäckerei Gehr Tübingen
- › Sybille Metzler, rebio GmbH

- › Die praxisrelevanten Kalkulationsmethoden im Überblick
 - › Welche Daten müssen im Betrieb bereitstehen?
 - › Stärken und Schwächen einzelner Kalkulationsmethoden
 - › Kalkulation von Backwaren in der Praxis
 - › Schritt für Schritt: Von der Rezeptur über einzelne Herstellungsschritte zum Verkaufspreis
 - › Austausch und Diskussion
-

Kundenbindung mit allen Sinnen – Erfolgreiche Kundenkommunikation im nachhaltigen, ökologischen Back- und Konditorenhandwerk

28.10.2013, 64287 Darmstadt

Referenten:

- › Anke Kähler, Bäckermeisterin, Fach- und Strategieberatung Bio-Getreide/Backwaren
- › Hendrik Haase, Kommunikationsdesigner und Lebensmittelaktionskünstler

- › Basiswissen im Überblick
 - › Erzeugung und Besonderheiten ökologischer Rohstoffe
 - › Hintergrundwissen zu handwerklich gefertigter Backwaren
 - › Vermittlung aktueller, verbraucherrelevanter Informationen
 - › Analyse und Kommunikation des individuellen Betriebsprofils
 - › Erfolgreiche Kundenkommunikation – Kundenbindung und Kundenbildung mit allen Sinnen
-



Seminartermine für das Bäckerhandwerk, 1. Halbjahr 2014

Qualitätsbrötchen – Vielfältige Teigführungen in Bioqualität (zweitägig)

29. und 30.01.2014 in 70182 Stuttgart

Referenten:

- › Franz Schmid, Bäckermeister und Bäckereiberater, OBEG Hohenlohe
- › Joachim Burkart, Württembergische Bäckerfachschule

- › Qualitätsdefinition von Mahlprodukten und anderen verwendeten Rohstoffen
 - › Die besondere Visitenkarte: Innovative Brötchenrezepturen
 - › Verwendung von Vor- und/oder Sauerteigen, Quell-, Brüh- oder Kochstücken
 - › Verbesserung der Brötchenqualität durch natürliche Zutaten bei Verzicht auf Zusatzstoffe
 - › Qualitätsfördernde Teigführungen, insbesondere Langzeitführung und Gärunterbrechung
-

Brotsnacks: innovativ und einfach Backwaren veredeln – Brotsnacks aus biologisch oder regional erzeugten Rohstoffen

1. Quartal 2014, Rhein-Main-Gebiet

Referenten:

- › Björn Bergmann, Restaurant Krone Geradstetten, Björn Bergmann Catering
- › Boris Liebl oder Ann-Sofie Henryson, FiBL Projekte GmbH

- › Basics der Brotsnackbereitung: Zutaten, Qualität und Konzept
 - › Warenkunde Veredelungszutaten
 - › Herstellung verschiedener Snacks in Kleingruppen
 - › Praktische Tipps für die Herstellung und den Verkauf
 - › Konzepte für Betriebe im Großstadtbereich sowie für ländliche Anbieter von Backwaren
 - › Betriebsbesichtigung
 - › Einbezug mitgebrachter Brote, Brötchen oder weiterer Zutaten für die Snackverarbeitung
 - › Typische Missverständnisse und Fehler bei der Snackherstellung
-

Feingebäckherstellung in Bioqualität

05. bis 06.05.2014 in 14558 Nuthetal

Referenten:

- › Alexander Voß, IGV
- › Stefan Rauer, IGV

- › Gebäcke aus Feinteigen, Siedegebäcke und Gebäcke aus tourierten Teigen
 - › Anforderungen an Rohstoffe
 - › Vorteigführungen, Aufarbeitung und Gare
 - › Technische Ausstattung
 - › Einfluss von Knetparametern
 - › Innovative Rezepturen
 - › Gebäcke aus Massen, Rezepte und Verfahren für Biskuit-, Wiener- und Sandmassen
 - › Herstellung unterschiedlicher Brandmassen
 - › Teigverarbeitung, praktisches Backen, Schaubacken
-

Grundlagen der Backwarenherstellung aus ökologischen und nachhaltig erzeugten Rohstoffen (für Auszubildende und Quereinsteiger)

26.05.2014 in 30966 Hemmingen-Hiddestorf

Referenten:

- › Anke Kähler, Die Bäcker e.V.
- › Cord Baxmann, Kampfelder Hof

- › Grundprinzipien des Ökolandbaus
 - › Besichtigung eines landwirtschaftlichen Betriebs
 - › Rechtliche Vorgaben für die Biobäckerei:
 - › Zutaten und Zusatzstoffe, Kennzeichnungsvorgaben, Kontrollverfahren
 - › Fachpraktische Übung
-



Seminartermine für das Fleischerhandwerk, 2. Halbjahr 2013

Geflügelwurstwaren ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen, Schwerpunkt Koch- und Brühwurst

19.10.2013 in 74653 Künzelsau

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 ohne bzw. mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen
 - › Rechtliche Grundlagen (EG-Rechtsvorschriften, Anhang VIII, Gentechnik, Rückverfolgbarkeit)
 - › Kennzeichnung und Präsentation von Biofleisch- und -wurstwaren
 - › Qualität in Bioprodukten (z.B. Roh- und Zusatzstoffe, Starterkulturen)
 - › Betriebsbesichtigung
-

Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb

19.11.2013 in 78357 Mühlingen

Referenten:

- › Lea Trampenau, ISS – Innovative Schlachtsysteme
- › Dr. Petra Zechel, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)
- › Dr. Andrea Fink-Keßler, vlfh

- › Rechtliche Grundlagen der Rinderschlachtung allgemein
 - › Rechtliche Grundlagen für das Töten durch Kugelschuss auf der Weide
 - › Zusammenhang 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
 - › Hygiene beim Schlachten
 - › Betriebsbesichtigung
-

Biofleischwaren erfolgreich verkaufen

20.11.2013 in 34131 Kassel

Referenten:

- › Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
- › Claudia Storch, Fleischermeisterin

- › Verkaufsgespräch
 - › Kennzeichnung
 - › Thekenpflege und Warenpräsentation: Biofleisch ansprechend präsentieren und verkaufen
 - › Schnittführung, Veredelung von Teilstücken im Laden
 - › Betriebsbesichtigung ökologische Tierhaltung
-

Warmfleischverarbeitung – Verarbeitungstechnologie für traditionelle Wurstwaren

23.11.2013 in 34317 Habichtswald-Ehlen

Referenten:

- › Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
- › Boris Liebl, FiBL Projekte GmbH

- › Rezeptauswahl für Brüh- und Kochwürste
 - › Besprechung der Herstellungsabläufe
 - › Herstellung von Biobrüh- und -kochwürsten aus warm geschrotetem Fleisch
 - › Kennzeichnung und Präsentation
 - › Qualität von Bioprodukten (z.B. Roh- und Zusatzstoffe)
 - › Beurteilung und Verkostung der hergestellten Wurstwaren
 - › Technologie der Warmfleischverarbeitung
-



Seminartermine für das Fleischerhandwerk, 1. Halbjahr 2014

Wurstwaren ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen

Teil 1: Rohwurstspezialitäten

25.01.2014 in 29308 Winsen

Referenten:

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

- › Rezeptauswahl für Rohwürste
- › Materialauswahl, Sortierung und Vorbehandlung
- › Herstellung von Rohwurst- und Schinkenspezialitäten ohne bzw. mit reduziertem Einsatz von Nitritpökelfstoffen
- › Betriebsbesichtigung

Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb

04.02.2014 in 26197 Großenkneten

Referenten:

- › Lea Trampenau,
ISS – Innovative Schlachtsysteme
- › Dr. Michael Bucher,
Veterinäramt JadeWeser
- › Dr. Andrea Fink-Keßler, vlhf

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

Wurstwaren ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen

Teil 2: Koch- und Brühwurst

22.03.2014 in 29308 Winsen

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 ohne bzw. mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen
- › Rechtliche Grundlagen (EG-Rechtsvorschriften, Anhang VIII, Gentechnik, Rückverfolgbarkeit)
- › Kennzeichnung und Präsentation
- › Qualität in Bioprodukten (z.B. Roh- und Zusatzstoffe, Starterkulturen)
- › Beurteilung und Verkostung der gereiften Rohwurstwaren

Optimierte Vermarktung von verpacktem Frischfleisch

05.04.2014 in 78357 Mühlingen

Referenten:

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

- › Fleischreifung
- › Zerlegung und Portionierung von Fleisch
- › Marinaden und Saucen
- › Verpacken und Kennzeichnen
- › Kühlen und Tiefkühlen
- › Vermarktung



Seminartermine für Köchinnen und Köche, 2. Halbjahr 2013

Schritt für Schritt zur Biokarte mit regionalen Produkten

23.10.2013 in 82291 Mammendorf

Referenten:

- › Sonja Grundnig, Bioland e.V.
- › Eva-Maria Hackenberg, Bioland e.V.
- › Karin Romeder-Boxrucker, Ökoring Handels GmbH

- › Einführung von Biolebensmitteln in der Küche
- › Einkauf und Beschaffung von Biolebensmitteln
- › Was ist eine Biozertifizierung?
- › Best Practice Beispiele
- › Umgang mit Biolebensmitteln in der Küche und in der Werbung
- › Küchenpraxis: nachhaltige Gerichte

Einfach, ökologisch, regional – nachhaltige Verpflegung in betreuten Senioreneinrichtungen

13.11.2013 in 28199 Bremen

Referenten:

- › Hannelore Weise, Beratung für ganzheitliche Ernährungskonzepte
- › Ann-Sofie Henryson, FiBL Projekte GmbH

- › Biolebensmittel, regional und saisonal – was genau bedeutet das?
- › Beschaffungswege für Bioprodukte und Produkte aus der Region
- › Kalkulationshilfen: Möglichkeiten zum Einsatz von nachhaltig erzeugten Lebensmitteln bei begrenztem Budget
- › Ernährungsphysiologie für den Bereich Seniorenverpflegung
- › Kochpraxis: Traditionell, gesund und nährstoffreich – klassische Rezepte angepasst für die Seniorenverpflegung

Kreative regionale Speisen für das Frühstücksbuffet – die bewusste Qualität

18.11.2013 in 56820 Senheim-Senhals

Referenten:

- › Stefan Walch, Küchenleitung Gewölbekeller im Hotel Alt Speyer, Eventcatering
- › Ann-Sofie Henryson, FiBL Projekte GmbH

- › Grundlagen der nachhaltigen Ernährung
- › Was sind regionale Spezialitäten?
- › Worum es uns geht: Die Betriebsphilosophie für den Gast erlebbar machen
- › Innovation und Kreativität für das Frühstücksangebot:
- › Warme und kalte Frühstückskomponenten mit regionalem Charakter
- › Beschaffungswege für regionale Produkte
- › Tipps rund um die Kalkulation mit regionalen Produkten
- › Kommunikation und Marketing
- › Kennzeichnung von Bioprodukten am Frühstücksbuffet und in der Werbung



**Das vegetarische 3-Gänge-Menü:
saisonal, ökologisch und einfach köstlich!**

18.11.2013 in 56068 Koblenz

Referenten:

- Mayoori Buchhalter, BioGourmetClub
Kochschule & Event GmbH
- Anja Erhart, Agentur für Ernährungsfragen

- Regional, saisonal und ökologisch: Das vegetarische
Weihnachtsmenü
- Abwechslungsreiche und ausgewogene Rezepte für
die qualitätsbewusste Küche
- Strategien für Küchen (Einkauf, Kalkulation und
Kommunikation)
- Vegane Menüvariationen
- Grundlagen der vegetarischen Ernährung

Echt gutes Rindfleisch!

20.11.2013, 63150 Heusenstamm

Referenten:

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

- Fleischreifung
- Zerlegung und Zuschnitt
- Verwendungs- und Zubereitungsmöglichkeiten
- Biologische und tiergerechte Tierhaltung
- Kennzeichnung von biologischen und regionalen
Produkten auf der Speisekarte
- Betriebsbesichtigung

Seminartermine für Köchinnen und Köche, 1. Halbjahr 2014

**Rund und um ökologische Puten:
ein Einblick für die Gastronomie**

08.05.2014 in 74653 Künzelsau

Referenten:

- Maik Noz, Beratungsbüro Maik Noz
- Christine von Wistinghausen-Noz, Geflügel vom
Brunnenhof GbR
- Markus Reinauer, Jagstmühle Heimhausen

- Biologisch-dynamische Putenerzeugung: worauf es
ankommt
- Betriebsbesichtigung Brunnenhof
- Besichtigung der Schlachtereie
- Zerlege- und Ausbeintechnik
- Verarbeitungstipps aus der anspruchsvollen
Gastronomie
- Verkostung von Putengerichten

