

Einladung zum Praxis-Workshop

Anreicherung von Fleischprodukten durch pflanzliches Eiweiß



11. September 2026, 9:00-17:00 Uhr

Fleisch ist nicht nur ein besonders nährstoffreiches Lebensmittel, sondern auch vielseitig kombinierbar. Es liefert alle essenziellen Aminosäuren sowie gut verwertbares Eisen und erlaubt schmackhafte Variationen mit anderen Nahrungsmitteln. Der Praxis-Workshop gibt Anregungen, wie man hochwertige, fettärmere und leckere Wurstvariationen aus Fleisch und Gemüse herstellt.

Es entstehen abwechslungsreiche Produkte von Grillwürsten mit Karotten über herzhafte Kombinationen mit Pilzen, Erbsen und Hartkäse bis hin zu feinen Streicheleberwürsten mit Kartoffeln, Äpfeln und Zwiebeln. Auch Burger mit buntem Gemüse sowie Produkte aus Fleisch und Dinkelreis werden gemeinsam angefertigt. Durch die Zugabe von Hülsenfrüchten wird der Eiweißanteil wesentlich gesteigert. Lassen Sie sich inspirieren und lernen Sie, wie schmackhafte und fettärmere Spezialitäten einfach gelingen. Alle Teilnehmenden erhalten ein umfangreiches Skript mit Rezepten und Herstellungsabläufen.

Veranstaltungsort

TAGWERK Bio Metzgerei
Ortsstraße 2, 85416 Niederhummel-Langenbach

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
9:00	Begrüßung, Organisatorisches und Kennenlernen (<i>Hermann Jakob, ehem. Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach; Ines Bauer, FiBL</i>)
9:20	Ausgangsmaterial Fleisch und Gemüse, Besonderheiten von Biofleisch und dessen Einsatzmöglichkeiten, Vorbehandlung von Biofleisch und Biogemüse (<i>Hermann Jakob</i>)
10:00	Herstellung von Bratwürsten mit Karotten und Zwiebeln, Gemüse als Fettersatz bei Brühwurst, Burger halb und halb, Leberwurst mit Kartoffeln, Aufstriche mit Gemüse und Fleisch (<i>Hermann Jakob</i>)
13:00	Verkostung der Erzeugnisse mit Bewertung und Verbesserungsvorschläge (<i>Hermann Jakob</i>)
14:00	Theoretischer Hintergrund, Zeit für Fragen, Garen der Produkte (<i>Hermann Jakob</i>)
15:00	Rundgang über die Biometzgerei TAGWERK (<i>Jürgen Weig, Geschäftsführer TAGWERK</i>)

16:00	Verkostung der restlichen Produkte, Nährwertberechnung (<i>Hermann Jakob</i>)
16:30	Offene Fragen, Evaluation und Abschluss
17:00	Ende der Veranstaltung

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an junge und erfahrene Fleischer/-innen, Metzger/-innen (konventionell und Bio), Auszubildende, direktvermarktende/hofverarbeitende Betriebe, Mitarbeitende der Gastronomie und Catering sowie Zuliefernde der Gastronomie.

Anmeldung

Wir bitten um Anmeldung bis zum 4. September 2026 unter <https://akademie.fibl.org/event/444>

Weitere Infos

Mitzubringen sind Kittel, Kopfbedeckung und saubere Schuhe.

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. Für Verpflegung und Material entsteht eine Pauschale in Höhe von ca. 30 €.

Kontakt Veranstalter

FiBL Projekte GmbH
Kasseler Str. 1a, 60486 Frankfurt am Main
Ines Bauer
Tel.: 069 7137699-285
E-Mail: ines.bauer@fibl.org

Über „Bio verarbeiten“

„Bio verarbeiten – Praxis-Workshops“ 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