|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Pressemitteilung  Kostenfreie Fachseminare für das Lebensmittelhandwerk  **Von der Weideschlachtung über professionelle Kommunikation bis hin zu nachhaltiger französischer Patisserie: Im ersten Halbjahr 2018 startet die Seminarreihe für das Lebensmittelhandwerk im Rahmen des Bundesprogramms ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) nochmal richtig durch. Die Veranstaltungen richten sich an Fachpersonal aus Bäckerei, Konditorei, Fleischerei und Direktvermarktung sowie Institutionen aus diesen Bereichen.**  (Frankfurt am Main, 14. Februar 2018) Im Zeitraum von Februar bis Juni 2018 können lebensmittelverarbeitende Handwerksbetriebe mit Interesse an ökologischer und nachhaltiger Verarbeitung kostenfreie Weiterbildungen in der ganzen Bundesrepublik erleben. Hochkarätige 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 das Backen mit Gärverzögerung sind dabei ebenso im Programm wie neuere Entwicklungen. Zum Beispiel werden vegane Köstlichkeiten mit den Fertigkeiten des Fleischerhandwerks hergestellt, leckere und glutenfreie Backwaren entstehen und die Gentechnikfreiheit im Bäckerhandwerk wird genau unter die Lupe genommen. Eines unter den neuen Veranstaltungskonzepten ist auch der Fokus-Tag für „Backende Werkstätten“, für Werkstätten für Menschen mit Behinderung, die eine Bäckerei betreiben bzw. Bäckereien mit Integrationsarbeitsplätzen. Alle Termine finden Sie unter www.fibl.org/de/deutschland/standort-de.html oder unter<https://www.oekolandbau.de/verarbeiter/herstellungspraxis/weiterbildung/>  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](http://www.fibl.org/de/medien.html) |  | **Bio und Nachhaltig -** mehr als ein Trend! Qualifizierungsmaßnahmen für das Lebensmittelhandwerk    Dieses Seminar wird im Auf-trag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirt-schaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogrammes Ökolo-gischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirt-schaft (BÖLN) durchgeführt.  Weitere Informationen unter:  www.bundesprogramm.de/ service/weiterbildung    **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](http://www.fibl.org) |

1780 Zeichen, Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird gebeten

Seminartermine für das Lebensmittelhandwerk 2018

|  |
| --- |
| **Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb** 26. Februar 2018 in 52066 Aachen |
| **„Ohne Gentechnik“ –  Sicherstellung der Gentechnikfreiheit im nachhaltigen Bäckereihandwerk** 27. Februar 2018 in Frankfurt |
| **Regional, fair, ökologisch stark – wir zeigen was wir können!  Professionelle Kommunikation für das Bäckerhandwerk – zweiteilig (offline – online)** 01. März und 18. April 2018 in 97342 Marksteft |
| **Glutenfrei und bio** 07. März 2018 in 97218 Gerbrunn |
| **Speiseeisherstellung für Hofverarbeiter** 16. März 2018 in 56327 Deesen |
| **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 |
| **Backen in Werkstätten für Menschen mit Behinderung** 11. April 2018 in 36041 Fulda |
| **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 Pökelstoffen Teil 1 – Rohwurst und Rohpökelwaren**  24. April 2018 in 09113 Chemnitz |
| **Tartelettes, Biskuit, Mousse und Crémeux - Bio und Nachhaltigkeit in der französischen Pâtisserie** 16. Mai 2018 in 69115 Heidelberg |
| **Wurstwaren ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelstoffen Teil 1I – Koch- und Brühwurst**  07. Juni 2018 in 09113 Chemnitz |
| **Brotsensorik für nachhaltig erzeugte Backwaren**  13. Juni 2018 in 61118 Bad Vilbel |
| **Bio-Langzeitführungen – die Qualitätsoffensive! (zweitägig)**  03. und 04. Juli in 70182 Stuttgart |

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