



## Basics Fleischverarbeitung für Landwirte und Quereinsteiger

# Basics Fleischverarbeitung für Landwirte und Quereinsteiger

Von der Praxis lernen

### ANMELDUNG

Ökomodell-Region Wetteraukreis  
Fachdienst 4.2 Landwirtschaft des Wetteraukreises,  
Homburger Str. 17, 61169 Friedberg  
Mail: [Susanne.Lindenthal@wetteraukreis.de](mailto:Susanne.Lindenthal@wetteraukreis.de)  
Telefon: 06031-83-4220

### NACHFRAGEN

Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung  
vlhf e.V.  
Tischbeinstraße 112, 34121 Kassel  
Mail: [info@biofleischhandwerk.de](mailto:info@biofleischhandwerk.de)  
Telefon: 0561-27224

**Anmeldeschluss jeweils zwei Wochen vor Kursbeginn.**

**Ort:** Johann-Philipp-Reis Schule, Im Wingert 5, 61169 Friedberg  
und auf Praxisbetrieben der Region

**Kosten:** 175 € pro Person und Kurs.  
Ermäßigung bei Buchung ab zwei Kursen 150€ je Kurs.  
15 Personen maximale Anzahl an Teilnehmer pro Kurs.

**Mitzubringen:**  
Gummistiefel, Lackschürze, Kopfbedeckung.



## Wir heißen Sie herzlich willkommen.

Ganz gleich, ob Sie Vorwissen und Können haben oder nicht, ob Sie planen in die Fleischdirektvermarktung einzusteigen oder schon in Kooperation mit einem Metzgerbetrieb oder in der eigenen Hofmetzgerei arbeiten, ob Ihr Metzger bald in Pension geht, eine Nachfolge fehlt oder nicht...

Sie wollen einfach mehr wissen über das Produkt, das Sie in Verkehr bringen oder wünschen sich einen Quereinstieg in das Metzgerhandwerk.

**Ziele:** Die Kurse wollen ein Basiswissen vermitteln und erste praktische Kenntnisse der Fleischverarbeitung und damit auch der Fleischvermarktung. Praxis (Herstellen, Maschinen) und Rechtsgrundlagen sowie die Vermittlung neuen Wissens (Bio, Tierschutz, Qualität) stehen im Mittelpunkt. Besuche von Betrieben, der Aufbau kollegialer Austausch- und Vernetzungsstrukturen sowie ergänzende Online-Treffen gehören zu jedem der frei wählbaren Kurse.

---

## PROGRAMM

**Freitags, jeweils von 16:00 bis 19:00:** Einstieg ins Thema und rechtliche Grundlagen.

**Samstags jeweils von 8:30 bis 19:00:** Fachtheorie und praktische Arbeit | abends Besuch eines Biobetriebes mit Fleisch- und/oder Wurstherstellung und -vermarktung sowie dort Verkostung und gemeinsames Abendessen.

**Sonntags, jeweils von 9:00 bis 13:00:** Kalkulation und Preisermittlung | Austausch und Vernetzung der Teilnehmer:innen.  
Abreise um 14 Uhr nach gemeinsamen Mittagessen.

**Weitere Angebote zwischen den Kursen:** Online-Treffen und Vorträge u.a. zu Quereinstieg ins Metzgerhandwerk.

### ■ KURS 1: RIND ZERLEGEN UND VERWERTEN 26. bis 28. Januar 2024

u.a. mit **Sven Lindauer, Metzgermeister und Betriebsleiter des Gut Fahrenbach**

Qualität und Produktion | Klassifizierung | Handelsklassen | Hackfleisch | Reifeverfahren | praktische Zerlegung eines Rindes | neue Schnittführung | Sortierung | Verwertung | Beurteilung

### ■ KURS 2: ROHWÜRSTE UND ROHPÖKELWARE HERSTELLEN, HYGIENE UND EIGENKONTROLLEN

16. bis 18. Februar 2024

u.a. mit **Hermann Jakob, Metzgermeister, Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach**

Leitsätze | Materialauswahl | Geräte | Reifen | Lagern, Verpacken | Fehlerquellen | Herstellung eines Rohwurst- und Rohschinkensortiments | Rezepte

### ■ KURS 3: BRÜHWÜRSTE HERSTELLEN UND VERZEHRSFERTIGE GERICHTE

8. bis 10. März 2024

u.a. mit **Oliver Waldmann, Metzgermeister der Hofmetzgerei des Bio-Angushof in Nonnenhorst**

Leitsätze | Material und Sortierung | Warm- und Kaltfleischverfahren | Herstellungsablauf | Fehler erkennen | Herstellen eines Brühwurst und Kochschinkensortiments | Herstellung verzehrfertiger Gerichte | Kalkulation | Preisermittlung

### ■ KURS 4: KOCHWÜRSTE HERSTELLEN, REGIONALE SPEZIALITÄTEN UND KONSERVEN

19. bis 21. April 2024

u.a. mit **Hermann Jakob, Metzgermeister, Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach**

Materialauswahl | Kalt- und Warmfleischverarbeitung | Vorbehandlung Blut, Schwarten, Herstellungsablauf/ Fehler erkennen | Herstellung von Sortiment, Kochwurstkonserven | Abends: Verkostung der Rohwürste aus Kurs 2 | Abschluss-Buffer mit allen in den Kursen hergestellten Würsten.

### ■ KURS 5: SELBST SCHLACHTEN UND VERARBEITEN: PLANUNG UND UMSETZUNG.

26. bis 28. April 2024

u.a. mit **Betriebsleiter:innen und Vertreter:innen der Zulassungsbehörden**

Tierschutz in der Schlachtung | Bio-Zertifizierung Schlachtstätten | EU-Zulassung Schlacht- und Zerlegestätten | Praxisbeispiele und Betriebsbesuche | mobile Schlachtung Rinder und Geflügelschlachtung

**Nähere Informationen erhalten Sie unter:**

[www.biofleischhandwerk.de](http://www.biofleischhandwerk.de)

[www.oekomodellregionen-hessen.de](http://www.oekomodellregionen-hessen.de)