

Einladung zum Praxis-Workshop

Rind-Vorderviertel

Zerlegen, Verarbeiten, Zubereiten



06. November 2025 von 09:00-16:00 Uhr

Im Seminar zerlegen wir ein Vorderviertel eines Rindes, zunächst grob, dann fein. Wir sprechen über das Reifen von Rindfleisch mit der Payerbox, kalkulieren mit Preisen die verschiedenen Schnitte und zeigen Verwertungen an. Wir tauschen unsere (Vermarktungs-)Erfahrungen aus und essen gemeinsam die hergestellten Produkte.

Referent ist Oliver Waldmann, ein erfahrener Bio-Metzger und Koch aus der Hofmetzgerei des Bioland-Angushofes im Nonnenhortd.

Veranstaltungsort

Bundesleistungszentrum Fleischhandwerk
Berufsbildungs- und Technologiezentrum Weiterstadt
Rudolf-Diesel-Straße 30
64331 Weiterstadt (bei Darmstadt)

www.hwk-rhein-main.de/heyne BZW: <https://www.rhein-main-campus.de/de/kurstipps-und-news/fachschule-heyne-experten-fuer-alles-was-lecker-ist/uber-uns>

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
09:00	Begrüßung, Vorstellungsrunde, Organisatorisches mit Frühstücksimbiß <i>Andrea Fink-Keßler, Gabriele Konermann und Oliver Waldmann</i>
09:30	Zerlegedemonstration, Teilstückbestimmung, Verwertung der Teilstücke, Verarbeitungshinweise <i>Oliver Waldmann</i>
13:30	Gemeinsames Mittagessen mit Verkostung der hergestellten Produkte <i>Oliver Waldmann</i>
14:30	Reifung von Rindfleisch am Beispiel der Payer Aging Fleischreifebox, Fleischkalkulation <i>Oliver Waldmann</i>
15:30	Erfahrungsaustausch und Feedback
16:00	Ende der Veranstaltung

Zielgruppe

Das Seminar richtet sich an Fleischer/-innen, Metzger/-innen (bio oder konventionell), sowie an direktvermarktende, hofverarbeitende Betriebe. Speziell angesprochen sind Rinderhalter/-innen, die einen höheren Mehrwert aus ihren Tieren erreichen oder ihre Kenntnisse über Schnittführung und Verarbeitung des ganzen Tieres vertiefen möchten, auch um Kunden besser beraten zu können.

Anmeldung

Anmeldung bitte bis zum 29.10.2025 über folgenden Link: <https://akademie.fibl.org/event/357>

Die Teilnehmerzahl ist auf 15 Personen beschränkt.

Weitere Infos

Mitzubringen sind Arbeitsschuhe, Kittel und Kopfbedeckung.

Anfahrt

Mit dem ÖPNV: Sie fahren vom Hauptbahnhof in Darmstadt mit den Buslinien 675 (Richtung Groß-Gerau) und 5513 (Richtung Weiterstadt). Von der Haltestelle "Rudolf-Diesel-Straße" bis zum BTZ Weiterstadt sind es 2 Min. zu Fuß.

Mit dem PKW: Von der Autobahn A 5 fahren Sie ab an der Anschlussstelle Weiterstadt. Folgen Sie der Beschilderung in das Industriegebiet Weiterstadt Nord. Sie finden Parkplätze auf dem BTZ-Parkplatz.

Kosten

Es fallen keine Teilnahmegebühren an, da die Veranstaltung im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Heimat (BMELH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt wird.

Für die Verpflegung und Material entfällt eine Pauschale in Höhe von ca. 50 €.

Kontakt Veranstalter

Inhaltliche Fragen

Verband der Landwirte mit handwerklicher
Fleischverarbeitung vlhf
Tischbeinstraße 112, 34121 Kassel
Andrea Fink-Keßler
Tel.: 0177 9332010
E-Mail: afk@biofleischhandwerk.de

Fragen zur Anmeldung

FiBL Projekte GmbH
Kasseler Str. 1a,
60486 Frankfurt am Main
Tamara Juillot
Tel.: 069 7137699-400
E-Mail: akademie@fibl.org

Über „Bio verarbeiten“

„Bio verarbeiten“ 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