

Veranstaltungskalender

„Bio verarbeiten – Praxis-Workshops“ ist eine praxisorientierte Veranstaltungsreihe für alle, die ökologische Lebensmittel verarbeiten oder neu einsteigen wollen. Ob in Seminaren, Praxis-Workshops oder Online-Meet-Ups – „Bio verarbeiten – Praxis-Workshops“ vernetzt, vermittelt aktuelles Fachwissen aus erster Hand und bietet einen Raum für gemeinsames Lernen, selbst Mitpacken und Ausprobieren.

Die Veranstaltungen von „Bio verarbeiten“ decken diverse, aktuelle Themen und Fragestellungen der Bio-Verarbeitung ab, darunter:

- Umstellung auf Bio und Strategien der Marktabtastung
- Innovative Rezeptentwicklung mit neuen und natürlichen Zutaten
- Erfolgreiches Marketing von Bio-Produkten
- Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten

„Bio verarbeiten – Praxis-Workshops“ 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.

Im folgenden Veranstaltungskalender finden Sie alle Veranstaltungen von „Bio verarbeiten – Praxis-Workshops“ des ersten Halbjahres 2026.

Mehr Informationen zu „Bio verarbeiten“, den einzelnen Veranstaltungen und zur Anmeldung gibt es hier oekolandbau.de/bio-verarbeiten



Veranstaltungen für Bäckerinnen und Bäcker, Konditorinnen und Konditoren



Datum	Thema	Veranstaltungsort
10.03.2026 10:00 bis 16:00 Uhr	Bio verarbeiten – Aromen entfesseln: Kreative Bio-Backwaren mit Sauerteig	32427 Minden
11.03.2026 10:00 bis 12:00 Uhr	Bio verarbeiten – Onlinemarketing für Bio-Bäckereien & Konditoreien	Online
16.04.2026 08:00 bis 14:30 Uhr	Bio verarbeiten – Bio verstehen: Praxisimpulse für die Berufsschule	09113 Chemnitz
29.04.2026 10:00 bis 12:00 Uhr	Bio verarbeiten – Onlinemarketing für Bio-Bäckereien & Konditoreien	Online
12.05.2026 08:00 bis 14:30 Uhr	Bio verarbeiten – Bio verstehen: Praxisimpulse für die Berufsschule	09113 Chemnitz

Veranstaltungen für Bäckerinnen und Bäcker, Konditorinnen und Konditoren



Datum	Thema	Veranstaltungsort
16.06.2026 10:00 bis 12:00 Uhr	Bio verarbeiten – Lerne deine Kundentypen kennen für Bio-Bäckereien & Konditoreien	Online
23.06.2026 10:00 bis 12:00 Uhr	Bio verarbeiten – Ethik und Werte für Bio-Bäckereien & Konditoreien	Online
01.07.2026 09:30 bis 17:00 Uhr	Besuch Versuchsfelder Uni Hohenheim und Besichtigung einer Bio-Bäckerei	70599 Stuttgart

Veranstaltungen für Metzgerinnen und Metzger, Fleischerinnen und Fleischer



Datum	Thema	Veranstaltungsort
25.03.2026 19:00 - 21:00 Uhr	Vermarktung Nachzucht Milchvieh – Kälber in Wert setzten	Online
20.04.26 09:00 - 17:00 Uhr	Vegane und vegetarische Fleischalternativen aus Hülsenfrüchten	86316 Friedberg
22.05.26 13:30 - 20:00 Uhr	Rinder: Mobile Schlachtung mit Kugelschuss auf der Weide	86650 Wemding
16.06.26 09:30 - 16:00 Uhr	Geflügelverarbeitung: Wertvolle Bio-Rohstoffe hoch veredeln!	37214 Witzenhausen
18.06.26 09:00 - 17:00 Uhr	Zurück in die Vergangenheit, rein in die Zukunft!	22087 Hamburg

Veranstaltungen für die Handwerkliche Milchverarbeitung



Datum	Thema	Veranstaltungsort
19. u. 20.01.2026	Dairy-School, Berechnung betriebswirtschaftlicher Kennzahlen	Online
21.01.26	Wertschöpfung von Bio Molke Teil II, Herstellung von Molkejoghurt,-pudding und -karamell	49134 Wallenhorst
05.03.26	Wertschöpfung von Bio Molke Teil I, Herstellung von Ricotta und Molkedrinks	57632 Burglahr
19.03.26	Vom Hofschild bis Instagram, stimmige Kommunikation für die Bio-Direktvermarktung	55767 Wilzenberg-Hußweiler
08.04.26 19:00 - 21:00 Uhr	Was brauchen Ziege und Schaf, damit die Milch zu gutem Bio-Käse wird?	Online
15.04.26 19:00 - 21:00 Uhr	Was braucht die Kuh, damit die Milch zu gutem Bio-Käse wird?	Online
10.05.26 09:00 - 18:00 Uhr	Fachexkursion „Bau von Bio-Hofkäsereien“	21385 Amelinghausen und 30966 Hemmingen

Veranstaltungen für die verarbeitende Ernährungswirtschaft



Datum	Thema	Veranstaltungsort
24.03.2026 10:00 bis 12:00 Uhr	„Wer kauft eigentlich Bio und warum?“ Bio-Markt und Verbrauchererwartungen	Online
13.05.2026 10:30 bis 16:30 Uhr	Bio-Produkte aus regionalen Eiweißpflanzen	67305 Ramsen
20.05.2026 09:00 bis 13:00 Uhr	Bio-Kontrolle für Fortgeschrittene: Proaktiv statt reaktiv handeln!	Online
30.06.2026 14:00 bis 18:00 Uhr + 01.07.2026 09:00 bis 15:00 Uhr	Zwischen Siegel und Story: Marken stärken und Bio wirksam kommunizieren	60486 Frankfurt

Veranstaltungen für Köchinnen und Köche der Außer-Haus-Verpflegung



Datum	Thema	Veranstaltungsort
24.02.2026 15:00 - 17:30 Uhr	Pflanzliche Power für die Gastronomie – Mit Bio-Spitzenköchin Mayoori Buchhalter	Online
04.03.2026 17:00 - 21:00 Uhr	Branchentreff – Bio verarbeiten in der Hotellerie und Gastronomie	01814 Schmilka
16.03.2026 14:00 – 18:00 Uhr	Winter-/Frühlingsgemüse & Fermentation: Kosteneffizient, nachhaltig, regional	24103 Kiel
14.04.2026 14:30 – 18:30 Uhr	Bio-Regional kochen am Ende des Winters: Kreative Verarbeitung von Wintergemüse mit Karsten Bessai	79312 Emmendingen

Veranstaltungen für Köchinnen und Köche der Außer-Haus-Verpflegung



Datum	Thema	Veranstaltungsort
16.04.2026 07:45-13:15 Uhr	Bio-Lamm: From Nose to tail	94209 Regen
02.06.26 16:00 – 20:00 Uhr	Das Meer auf dem Teller auch ohne Fisch – Kochen mit Algen für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung	22765 Hamburg

Veranstaltungen für Food-Start-Ups und Unternehmensgründerinnen und -gründer



Datum	Thema	Veranstaltungsort
17.03.2026 09:00 bis 12:00 Uhr	Gründen in der Bio-Verarbeitung: Online-Meet-Up Thema: Im Bio-Markt gründen – passt das zu mir?	Online
14.04.2026 09:00 bis 12:00 Uhr	Gründen in der Bio-Verarbeitung: Online-Meet-Up Thema: Bio gemeinsam denken – wie funktionieren Gründungen im Team?"	Online
28.04.2026 09:00 bis 12:00 Uhr	Gründen in der Bio-Verarbeitung: Online-Meet-Up Regional vernetzt – wie gestalte ich regionale Marktbeziehungen?"	Online
12.05.2026 09:00 bis 12:00 Uhr	Gründen in der Bio-Verarbeitung: Online-Meet-Up Thema: Innovative Produkte vermarkten – wie gelingt der Einstieg in den Bio-Markt? "	Online
09.06.2026 10:00 bis 15:00 Uhr	Gründen in der Bio-Verarbeitung: Branchen- Expedition nach Hamburg Bio neu denken – wie gestalten wir eine zukunftsfähige Lebens- mittelverarbeitung?	Hamburg

Bitte beachten Sie, dass eine **Anmeldung** zu den Veranstaltungen ab **ca. 6 Wochen** vor dem Veranstaltungstermin möglich ist.

Die Veranstaltungen werden von unterschiedlichen Fachunternehmen veranstaltet.

Für allgemeine Fragen steht die **Koordinationsstelle** zur Verfügung:

FiBL Projekte GmbH
Barbara Vierling
Tel.: 069 7137699-225
E-Mail: barbara.vierling@fibl.org

Zielgruppen



Bäckerinnen und Bäcker, Konditorinnen und Konditoren



Metzgerinnen und Metzger, Fleischerinnen und Fleischer



Handwerkliche Milchverarbeitung



Verarbeitende Ernährungswirtschaft



Köchinnen und Köche der Außer-Haus-Verpflegung



Food-Start-Ups und Unternehmensgründerinnen und -gründer

Veranstaltende



Kontakt

Nils Vogt
info@akademie-weinheim.de

Ines Bauer
Ines.bauer@fibl.org

Katharina Heigl
info@milchhandwerk.info

Johanna Stumpner
Johanna.stumpner@bl-q.de

Katharina Schwab
Katharina.schwab@fibl.org

Charis Braun
Braun@zwischenfeld.org

Die Teilnahme an den Veranstaltungen ist kostenfrei.
Gegebenenfalls fallen Gebühren für Unterkunft, Verpflegung und Materialien an.