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 Mitanpacken und Ausprobieren.

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

- → Umstellung auf Bio und Strategien der Marktetablierung
- → Innovative Rezepturentwicklung 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 zweiten 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
19.08.2026 **10:00 – 12:00 Uhr**	**Sichtbar, nachhaltig, erfolgreich: Digitales Marketing für Bio Bäckereien & Konditoreien**	**online**
08.09.2026 **10:00 – 16:00 Uhr**	**Bio-Regionalität trifft auf Vollkorn**	**76227 Karlsruhe**
02.10.2026 **08:00 – 14:00 Uhr**	**Herstellen von Bio-Christstollen**	**12247 Berlin**
11.2026 **10:00 – 12:00 Uhr**	**Bio-Rohstoffe – Chancen, Herausforderungen und Marktentwicklung**	**online**

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat

BÖL BUNDESPROGRAMM ÖKOLOGISCHER LANDBAU

„Bio verarbeiten – Praxis-Workshops“ ist Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) – initiiert und finanziert durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH).

Stand: 6. Oktober 2026

Veranstaltungen für Metzgerinnen und Metzger, Fleischerinnen und Fleischer



Datum	Thema	Veranstaltungsort
09.09.2026 **09:00 – 16:00 Uhr**	**Lamm: grob und fein zerlegen – verarbeiten – verkosten**	**37296 Ringau-Grandenborn**
11.09.2026 **09:00 – 17:00 Uhr**	**Anreicherung von Fleischprodukten durch pflanzliches Eiweiß**	**85416 Langenbach**
23.09.2026 **19:00 – 21:00 Uhr**	**Einführung in die mobile Schlachtung bei kleinen Wiederkäuern**	**Online**
01.10.2026 **16:00 – 18:00 Uhr**	**Marketing im Bio-Metzgerhandwerk**	**Online**
06.10.2026 **19:00 – 21:00 Uhr**	**Mobile Schlachtung von Schweinen**	**Online**
31.10.2026 **09:00 – 17:00 Uhr**	**Bio in der Fleischerei – ein Praxisseminar für Neueinsteiger, Quereinsteiger und Fortgeschrittene**	**36381 Schlüchtern**
19.11.2026 **09:00 – 16:00 Uhr**	**Rind-Hinterviertel: Zerlegen, Verarbeiten und Zubereiten**	**34123 Kassel**

Anmeldung: http://oekolandbau.de/bio-verarbeiten

Veranstaltungen für die Handwerkliche Milchverarbeitung



Datum	Thema	Veranstaltungsort
08.10.2026 und 09.10.2026 **19:00 – 21:00 Uhr**	**Einstieg in die Sensorik für den Verkauf von Bio Käse**	**online**
05.11.2026 **08:00 – 12:00 Uhr**	**Besonderheiten der handwerklichen Bio-Milchverarbeitung**	**88239 Wangen im Allgäu**
11.11.2026 **19:00 – 21:00 Uhr**	**Dairy School**	**online**
21.11.2026 **10:00 – 17:00 Uhr**	**Einstieg in die Bio-Käseherstellung**	**21385 Rehlingen**
27.11.2026 **10:00 – 16:00 Uhr**	**Einführung in die Herstellung von Bio-Milchdesserts**	**04808 Wurzen**

Veranstaltungen für die verarbeitende Ernährungswirtschaft



Datum	Thema	Veranstaltungsort
30.09.2026 **09:00 - 13:00Uhr**	**Ist das Bio oder kann das weg? Gute Vorbereitung und richtiger Umgang mit Verdachtsfällen**	**online**
21.10.2026 **14:00 – 18:00 Uhr**	**Bio Fit for Future – Zukunftsszenarien für die Ernährungswirtschaft**	**36041 Fulda**
18.11.2026 **11:00 - 13:00 Uhr**	**Bio, Öko, Regional und Nachhaltig – ist doch alles das Gleiche?**	**online**

Anmeldung: http://oekolandbau.de/bio-verarbeiten

Veranstaltungen für Köchinnen und Köche der Außer-Haus-Verpflegung



Datum	Thema	Veranstaltungsort
13.10.2026 **15:00 – 17:00 Uhr**	**Herbst.Aromen.Fermentation – Saisonale Küche neu gedacht mit Bio-Spitzenköchin Mayoori Buchhalter**	**online**
28.10.2026 **15:00 – 17:00 Uhr**	**Veränderung im Dialog: Die Kunst, Teams und Gäste mitzunehmen**	**online**
03.11.2026 **15:00 – 17:00 Uhr**	**Erfolgreich wirtschaften mit Bio in der Gastronomie – Kalkulation, Preise und Nachhaltigkeit**	**online**

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



Datum	Thema	Veranstaltungsort
28.09.2026 **09:00 – 12:00 Uhr**	**Gründung gestalten – Netzwerke stärken: System-Entrepreneurship in der Bio-Verarbeitung**	**online**
29.09.2026 **14:00 – 17:00 Uhr**	**Gründung gestalten – Netzwerke stärken: System-Entrepreneurship in der Bio-Verarbeitung**	**online**
03.11.2026 **10:00 – 16:00 Uhr**	**Branchen-Expedition zum Vernetzen, Austauschen und voneinander Lernen**	**99423 Weimar**

Anmeldung: http://oekolandbau.de/bio-verarbeiten

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	Veranstaltende	Kontakt
 **Bäckerinnen und Bäcker, Konditorinnen und Konditoren**	AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim	**Nils Vogt** info@akademie-weinheim.de
 **Metzgerinnen und Metzger, Fleischerinnen und Fleischer**	FiBL Projekte GmbH eine Gesellschaft von Bioland demeter FiBL Naturland SÖL	**Ines Bauer** Ines.bauer@fibl.org
 **Handwerkliche Milchverarbeitung**	VHM	**Katharina Heigl** info@milchhandwerk.info
 **Verarbeitende Ernährungswirtschaft**	Büro für Lebensmittelkunde & Qualität	**Johanna Stumpner** Johanna.stumpner@bl-q.de
 **Köchinnen und Köche der Außer-Haus-Verpflegung**	FiBL Projekte GmbH eine Gesellschaft von Bioland demeter FiBL Naturland SÖL	**Katharina Schwab** Katharina.schwab@fibl.org
 **Food-Start-Ups und Unternehmensgründerinnen und -gründer**	zwischen__feld	**Charis Braun** Braun@zwischenfeld.org

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

Anmeldung: http://oekolandbau.de/bio-verarbeiten