

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.

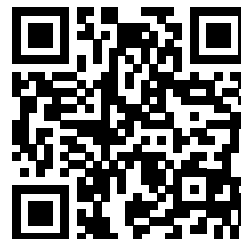
Die Veranstaltungen von „Bio verarbeiten“ decken diverse, aktuelle Themen und Fragestellungen der Bio-Verarbeitung ab, darunter:

- Umstellung auf Bio und Strategien der Marktabtastung
- Innovative Rezepturenentwicklung 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



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat



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

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

Veranstaltungen für die Handwerkliche Milchverarbeitung



Datum	Thema	Veranstaltungsort
02.10.2026 10:00 – 16:00 Uhr	Einführung in die Herstellung von Bio-Milch-desserts	04808 Wurzen
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

Veranstaltungen für die verarbeitende Ernährungswirtschaft



Datum	Thema	Veranstaltungsort
21.10.2026 14:00 – 18:00 Uhr	Bio Fit for Future – Zukunftsszenarien für die Ernährungswirtschaft	36041 Fulda
Oktober 2026 (Datum aktuell in Planung)	Ist das Bio oder kann das weg? Gute Vorbereitung und richtiger Umgang mit Verdachtsfällen	Ort wird noch bekannt gegeben
November 2026 (Datum aktuell in Planung)	Bio, Öko, Regional und Nachhaltig – ist doch alles das Gleiche?	Ort wird noch bekannt gegeben

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

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



zwischen__feld

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.