

Veranstaltungskalender

„Bio verarbeiten“ 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“ 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 Markttablierung
- Innovative Rezeptentwicklung mit neuen und natürlichen Zutaten
- Erfolgreiches Marketing von Bio-Produkten
- Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten

„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.

Im folgenden Veranstaltungskalender finden Sie alle Veranstaltungen von „Bio verarbeiten“ des ersten Halbjahres 2025.

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
02.09.2025 11:00 bis 17:00 Uhr	Bioprodukte erfolgreich verkaufen	12247 Berlin
09.09.2025 11:00 bis 17:00 Uhr	Bioprodukte erfolgreich verkaufen	69469 Weinheim
16.09.2025 11:00 bis 17:00 Uhr	Bioprodukte erfolgreich verkaufen	82166 Gräfelfing
17.11.2025 10:00 bis 17:00 Uhr	Erfolg mit Bio-Backwaren	69469 Weinheim
18.11.2025 10:00 bis 17:00 Uhr	Moderne Bio-Backwaren im Trend - kreatives Backen mit natürlichen Zutaten	69469 Weinheim



Veranstaltungen für Bäckerinnen und Bäcker, Konditorinnen und Konditoren



Datum	Thema	Veranstaltungsort
01.12.2025 10:00 bis 17:00 Uhr	Erfolg mit Bio-Backwaren	69469 Weinheim
02.12.2025 10:00 bis 17:00 Uhr	Moderne Bio-Backwaren im Trend - kreatives Backen mit natürlichen Zutaten	69469 Weinheim

Veranstaltungen für Metzgerinnen und Metzger, Fleischerinnen und Fleischer



Datum	Thema	Veranstaltungsort
23.09.2025 09:00 bis 17:00 Uhr	Zurück in die Vergangenheit, rein in die Zukunft!	61169 Friedberg
24.09.2025 09:00 bis 17:00 Uhr	Vegane und vegetarische Fleischalternativen aus Hülsenfrüchten	90763 Fürth
25.09.2025 08:30 bis 15:00 Uhr	Lammfleisch – Zerlegen – Verarbeiten – Zubereiten	59929 Brilon-Madfeld
03.11.2025 09:00 bis 17:00 Uhr	Bio in der Fleischerei - ein Praxisseminar für Neueinsteiger, Quereinsteiger und Alte Hasen	28915 Bremen
06.11.2025 09:00 bis 16:00 Uhr	Rind-Vorderviertel – Zerlegen – Verarbeiten – Zubereiten	64331 Weiterstadt (bei Darmstadt)

Veranstaltungen für die Handwerkliche Milchverarbeitung



Datum	Thema	Veranstaltungsort
23.09.2025 19:00 bis 21:00 Uhr	Dairy School zu Betriebswirtschaft - Online Vorbereitung des 1. Präsenztermins am 18.11	Online
25.09.2025 19:00 bis 21:00 Uhr	Bio in der Milchverarbeitung	Online
23.10.2025 09:00 bis 16:00 Uhr	Einstieg in die Bio-Milchverarbeitung: Frischprodukte und Konsummilch	61118 Bad Vilbel
18.11.2025 09:00 bis 13:00 Uhr	Dairy School zu Betriebswirtschaft 1. Präsenzworkshop	N.N.
27.11.2025 09:00 bis 13:00 Uhr	Wertschöpfung von Bio-Molke Teil I	57632 Burglahr

Veranstaltungen für die verarbeitende Ernährungswirtschaft



Datum	Thema	Veranstaltungsort
17. und 18.09.2025 09:00 bis 13:00 Uhr	Einstieg in die Bio-Verarbeitung in 2 Teilen	Online

Veranstaltungen für Köchinnen und Köche der Außer-Haus-Verpflegung



Datum	Thema	Veranstaltungsort
04.09.2025 12:00 - 16:00 Uhr	Praxis-Workshop: Zero Waste Küche mit Johannes Schulz-Mothes	Berlin
20.10.2025 14:00 - 18:00 Uhr	Praxis-Workshop: Kreatives Kochlabor mit Christopher Hinze	70173 Stuttgart
21.10.2025 13:00 - 17:00 Uhr	Praxis-Workshop: Regionale Vielfalt in Hülle und Fülle. Hülsenfrüchte und Wintergemüse mit Karsten Bessai	61440 Oberursel

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



Datum	Thema	Veranstaltungsort
09.09.2025 09:00 bis 11:00 Uhr	Online-Meet-Up: Bio als Unternehmensstrategie verankern – wie gelingt das?	Online
07. - 09.10.2025 ganztägig	Bio verarbeiten: Gründungen gestalten. Netzwerke stärken. Bundesweites Vernetzungstreffen für Gründung und Verarbeitung in der Bio-Branche	10115 Berlin

Bio verarbeiten – Praxis-Workshops zur Stärkung der ökologischen Lebensmittelverarbeitung

Bitte beachten Sie, dass eine **Anmeldung** zu den Veranstaltungen **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 7137699-440
E-Mail: barbara.vierling@fibl.org

Zielgruppen



Bäckerinnen und Bäcker, Konditorinnen und Konditoren



Metzgerinnen und Metzger, Fleischerinnen und Fleischer



Verarbeitende Ernährungswirtschaft



Köchinnen und Köche der Außer-Haus-Verpflegung



Food-Start-Ups und Unternehmensgründerinnen und -gründer



Handwerkliche Milchverarbeitung

Veranstaltende



Kontakt

Nils Vogt
info@akademie-weinheim.de

Ines Bauer
Ines.bauer@fibl.org

Johanna Stumpner
Johanna.stumpner@bl-q.de

Katharina Schwab
Katharina.schwab@fibl.org

Charis Braun
Braun@zwischenfeld.org

Katharina Heigl
info@milchhandwerk.info

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

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