

## Herstellung & Handel

### INHALT

#### GÄA – NACHRICHTEN

##### QUALIFIZIERUNGSSEMINARE 2012

GÄA SEMINAR BEI MÄRKISCH LANDBROT  
GÄA SEMINAR QUALITÄTSOPTIMIERUNG DURCH  
VERFAHREN DER "LANGEN TEIGFÜHRUNG"  
AM 02.10.2012 ERFURT  
GÄA SUCHT UMSTELLUNGSINTERESSIERTE  
LEBENSMITTELHERSTELLER FÜR BIO FACH-  
HANDESSORTIMENT IN VERBANDSQUALITÄT

#### NACHRICHTEN

AKTUELLES ZUR EU VO- 889/2008  
BIO KENNZEICHNUNG EU LOGO  
BIO WEIN  
BIO SONNENBLUMEN LECITHIN  
IMPORTE AUS DRITTLÄNDERN  
BIO MESSEN  
GEMEINSAM FÜR MEHR TRANSPARENZ UND  
SICHERHEIT IM BIO-MARKT  
ZUSATZSTOFF DOSSIERS

#### TERMINE

#### GÄA – NACHRICHTEN

##### GÄA SEMINAR BEI MÄRKISCH LANDBROT

Am 12.04.2012 fand das Seminar „Ökologische Getreideverarbeitung – nachhaltig, sicher, erfolgreich im Markt“ mit einer Betriebsführung durch das Unternehmen „Märkisches Landbrot“ in Berlin statt. Gäa hatte dazu gemeinsam mit dem Märkischen Landbrot eingeladen. Zahlreiche Bio Bäcker aus den ostdeutschen Bundesländern sowie Bäcker mit Interesse an einer Umstellung auf Bio nutzten die Gelegenheit das Unternehmen kennen zu lernen und in den fachlichen Austausch zu treten. Das Seminar war eine Reaktion auf den Wunsch vieler Bäcker nach Weiterbildungsmöglichkeiten, der während des seitens Gäa organisierten Bio Branchentreffs 2011 geäußert wurde. Damals hatte Joachim Weckmann als einer der Geschäftsführer von Märkisch Landbrot angeboten, zusammen mit den interessierten Bäckern aus Sachsen, Brandenburg, Thüringen und Sachsen Anhalt nach Berlin zu fahren und vor Ort aktuelle Fragestellungen zu diskutieren und einen Blick in die Backstube zu werfen.



Foto: Gäa e.V.

##### GEMEINSAMES GÄA\_FIBL SEMINAR AM

**02.10.2012 IN ERFURT** -Backwaren brauchen Zeit zur Ausbildung ihres Aromas - nach diesem Grundsatz vermittelt das Seminar verschiedene Verfahren zur langen Teigführung. Augenmerk wird dabei auf den gesamten Herstellungsprozess gelegt: Rohstoffqualität, Verarbeitungsprozess, Produktqualität und Vermarktung werden praktisch und theoretisch thematisiert.

##### Seminarinhalte

- Vorstellung verschiedener Verfahren der "Langen Teigführung"
- Beachtung besonderer Anforderungen im Herstellungsprozess: beim Kneten, Aufarbeiten, Backen
- Anforderungen an Rohstoffqualität, insbesondere bei der Verarbeitung nachhaltig bzw. ökologisch erzeugter Rohstoffe
- Qualitätsbeurteilung langzeitgef. Gebäcke
- Vermarktung von ökologischen Backwaren

*Nähere Infos zu Ort/Zeit/Inhalten und möglichen Fahrgemeinschaften ab September bei Christian Pein, Gäa e.V., 0351 4015518 oder christian.pein@gaea.de*

##### GÄA SUCHT LEBENSMITTELHERSTELLER MIT INTERESSE AN UMSTELLUNG

In letzter Zeit häufen sich bei uns die Anfragen von mittelständigen Unternehmen aus der Lebensmittelbranche bezüglich Umstellung des Sortiments auf Bio. Auf Grund der gleichzeitig gestiegenen Nachfrage nach regionalen Biospezialitäten seitens Bio Fach- und Großhandel, bieten wir für beide Seiten mit einer Umstellungsberatung in den Herstellungsunternehmen die Möglichkeit den Biomarkt vor der Haustür erfolgreich zu erschließen. Verbraucher bevorzugen Bio-Produkte aus der Region und schätzen einen hohen Richtlinienstandard, der mit regionalen Netzwerken, Authentizität und weiterführenden Anforderungen über die EG Bio Verordnung hinausgeht.

Gäa unterstützt seine Vertragspartner auf vielfältige Weise: von den ersten Schritten für den Einstieg in die Bioverarbeitung, über die Vermittlung von Bio-Rohstoffen mit Herkunftsgarantie, Infos zu Richtlinien und zugelassenen Hilfs- und Zusatzstoffen, Auslobungsfragen/Etikettierungen, Schulungen und Seminaren und ein breites Fachwissen bis hin zur Organisation von gemeinsamen Messeauftritten.

Weitere Informationen: *Christian Pein, Qualitätssicherung & Verarbeiterbetreuung Gää e.V., 0351 4015518 oder christian.pein@gaea.de*

## NACHRICHTEN



### AKTUELLES ZUR EU VO 889/2008

#### KENNZEICHNUNG *Quelle BMELV*

Das neue EU-Bio-Logo ergänzt ab Juli verpflichtend das deutsche Bio-Siegel. Das im Jahr 2010 EU-weit etablierte Bio-Logo muss nach einer zweijährigen Übergangsfrist **ab dem 1. Juli 2012** verbindlich auf allen Bioprodukten abgedruckt sein. Die Regelung gilt für sämtliche verpackte Biobiolebensmittel, die in einem EU-Mitgliedstaat hergestellt worden sind. Zusätzlich zum verpflichtenden neuen EU-Bio-Logo können die Produkte auch weiterhin mit dem deutschen Bio-Siegel und Logos der deutschen Anbauverbände gekennzeichnet werden.

#### BIO WEIN- EU DURCHFÜHRUNGSBESTIMMUNGEN FÜR BIOWEIN VERABSCHIEDET

*Quelle: Ecovin-Pressemitteilung*

Der Ständige Ausschuss für ökologischen Landbau (SCOF) hat am 8. Februar 2012 die Durchführungsbestimmungen für die **ökologische Weinerzeugung** verabschiedet. Die neuen Regeln sind das Ergebnis eines sehr langen Verfahrens, welches bereits im Frühjahr 2009 begann. Durch die neuen Durchführungsbestimmungen für die ökologische Weinerzeugung kann ab Ernte 2012 **offiziell "Bio-Wein"**, auch mit dem neuen EU-Bio-Logo gekennzeichnet werden. Bisher gab es lediglich Wein aus Trauben aus dem ökologischen Weinbau. Da die Kellerrichtlinien nicht existierten, war die Verwendung des Logos bei Wein untersagt. Nun herrscht Klarheit in dieser Frage.

Die jetzt vorliegenden Richtlinien erlauben eine **klare Differenzierung** zwischen „Bio-Wein“ und „Nicht Bio-Wein“. Sie ermöglichen es das positive Image des „Bio-Weines“ als gewachsen auf gesundem, fruchtbarem Boden, nach ökologischen Regeln erzeugt und mit deutlich geringeren zugelassenen Hilfsstoffen und oenologischen Verfahren sowie ohne Gentechnik vinifiziert, herauszustellen.

Die Biowinzer aus dem nördlichen Mitteleuropa waren mit den Ideen für die Begrenzung von **Schwefel** jedoch unzufrieden. Hier bestand der größte Dissens. Der vorliegende Vorschlag ist jedoch ein akzeptabler Kompromiss zwischen den verschiedenen traditionellen oenologischen Verfahren. Jedoch wird es in dieser Frage die größten Herausforderungen für einige Bio-Wein-Produzenten in Mittel-Europa geben. Vor allem werden die Produzenten hochwertiger Rot-Weine, die

das positive Image von Bio-Wein in den letzten zehn Jahren erhöht haben, unter Umständen Probleme mit mikrobiellen und sensorischen Stabilisierung ihrer Weine bekommen.

#### BIO SONNEBLUMEN LECITHIN

*Quelle: Bio-Markt Info*

Das Familienunternehmen AOT - All Organic Trading, aus Kempten im Allgäu hat im vergangenen Jahr die Initiative ergriffen und die Produktion von Bio-Sonnenblumen-Lecithin angestoßen. Seit diesem Jahr kann das erste bio-zertifizierte Sonnenblumen-Lecithin geliefert werden. Bio-Hersteller sind schon lange auf der Suche nach einem Ersatz für den **Emulgator Soja-Lecithin**. Aufgrund der Gentechnik-Problematik, ist der Einsatz von Soja-Lecithin kritisch zu bewerten. Die Gewinnung von Lecithin aus Bio-Sonnenblumenöl konnte bisher nicht umgesetzt werden. Zum einen wegen der eher kleinstrukturierten Bio-Mühlenlandschaft in Europa und der Tatsache, dass man große Ölmengen für die Herstellung braucht. Zum anderen lassen die EU-Bio-Richtlinien die Verwendung von konventionellem Soja-Lecithin zu. Die Ausnahmeregelung für konventionelles Lecithin ist schon längst keine Notwendigkeit mehr. Bio-Soja-Lecithin ist in ausreichendem Maße verfügbar und nun mit der neuen Alternative Bio-Sonnenblumen-Lecithin ist diese Ausnahme hinfällig. Das Herstellungsverfahren von konventionellem Soja-Öl wie auch das billige Endprodukt Soja-Lecithin hat mit Bio nichts zu tun. Als Alternative kann das aus Bio-Sonnenblumenkernen gewonnen Lecithin ein Soja-Lecithin 1 : 1 ersetzen. Das Bio-SB Lecithin ist handhabbar, geschmacklich relativ neutral und nicht viel teurer als Bio-Soja-Lecithin.

Über dieses Produkt hinaus ist die Angebotspalette von AOT breit: Rund 60 fette Öle, Fette und biologische Rohstoffe wie Lecithin, Glycerin und verschiedene Kernmehle gehören zum Bestand. Sie sind ständig auf Lager und können kurzfristig in Mengen ab 4,5 kg bis 920 kg geliefert werden. Jojobaöl, Mandelöl, Sonnenblumenöl high oleic, Schwarzkümmelöl und Granatapfelkernöl gehören zu den meist nachgefragten Bio-Ölen aus dem AOT-Sortiment. Auch Regionalität ist ein Nachhaltigkeitsthema: Heimische Rohstoffe gewinnen an Bedeutung. AOT unterstützt beispielsweise ein Projekt in Thüringen, welches langfristig den Anbau von Rosenhecken zur Kultivierung von Brachflächen fördert. Die Hagebuttensamen sind Grundlage für ein kostbares, in der Naturkosmetik vielverwendetes Öl.

#### BIO MESSEN

##### BioWest und BioOst 2013

*Quelle: BioWest/Ost-Pressemitteilung*

Ergänzend zu den erfolgreich etablierten regionalen Fachmessen BioNord und BioSüd werden im **Frühjahr 2013 mit BioWest und BioOst** zwei weitere Veranstaltungen stattfinden. Damit ziehen die Veran-

stalter Matthias Deppe und Wolfram Müller die Konsequenz aus intensiven Gesprächen, die im vergangenen halben Jahr mit Akteuren aus Herstellung, Handel und Verbänden geführt wurden. Gemeinsamer Nenner der unterschiedlichen Perspektiven: Ein unabhängiges bundesweites Messekonzept wird von der Branche als sinnvoll erachtet. Eine wichtige Rolle bei der Entscheidung spielt die Tatsache, dass zirka zwei Drittel der Aussteller auf BioNord und BioSüd nicht bei den im Westen und Osten aktiven Großhändlern gelistet sind. Mit BioWest und BioOst werden effektive unabhängige Plattformen geschaffen, die nicht zuletzt Angebot und Nachfrage in der Region zusammenbringen werden. Die Termine und Standorte 2013 werden im Sommer 2012 kommuniziert.

Um das Zeitfenster Herbst zu entlasten, werden BioWest und BioOst im Frühjahr stattfinden, die Termine für BioNord und BioSüd bleiben im Herbst. Standort im Osten wird **Berlin** sein, für die BioWest sind Standorte im **südlichen Nordrhein Westfalen** im Gespräch.

### BioNord und BioSüd 2012

09. September 2012 Gäa heißt seine BesucherInnen am Gemeinschaftsstand der BioNord J38 in Halle 4 in Hannover herzlich Willkommen.

Am Gemeinschaftsstand werden sich die Gäa Vertragspartner BioBäckerei No.1, Biokarpen Oberlausitz, C.F. Rolle Mühle, Dr. Quendt und Kräutergarten Pommerland mit ihren Produkten präsentieren.

### Termine für 2013

BioWest, 14. April in Düsseldorf

BioOst, 28. April in Berlin

BioSüd, 15. September in Augsburg

BioNord, 6. Oktober in Hannover


### IMPORTE AUS DRITTLÄNDERN

Quelle: BÖLW

am 21. Juni ist die neue Durchführungsverordnung (DV) zur Ergänzung der VO 1235/2008 verabschiedet worden. Die DV tritt am 1. Juli in Kraft. In der neuen VO 508/2012 ist eine vollständige Liste der zugelassenen Drittländer, die so genannte Drittlandliste, enthalten. Sie enthält auch die vollständige Liste der nach der Äquivalenzregelung zugelassenen Kontrollstellen die im Drittland kontrollieren dürfen, davon auch Kontrollstellen aus Deutschland: LACON, BCS, ABCERT, ÖKOP; AGRECO, QC&I, IMO. Die nach der Äquivalenzregelung zugelassenen Kontrollstellen sind für unterschiedliche Länder und Kontrollbereiche (ausgenommen sind Umstellungserzeugnisse und Wein) für jeweils drei Jahre aufgenommen worden. Mit Inkrafttreten der neuen Liste ab 1. Juli wird das bisherige System der Einzelgenehmigungen abgelöst. Diese Vermarktungsgenehmigungen können noch bis zum 30. Juni 2014 ausgestellt werden.

### AOEL-THEMENHEFT 2012: QUALITÄT VERSTEHEN

Quelle: [oekolandbau.de](http://oekolandbau.de)

Das Themenheft spannt einen weiten Bogen von grundsätzlichen Themen der Ernährungsqualität und Esskultur bis zur konkreten Umsetzung der ökologischen Wirtschaftsweise in verschiedenen Gewerken der Lebensmittelbranche. Dabei ist Qualität mehr als Sensorik und Analytik. Sie bedeutet soziales Engagement entlang der Wertschöpfungskette wie faire Preise und Lieferbedingungen, regionale Kreisläufe, umweltbewusstes Wirtschaften, gesunde Ernährung, gering verarbeitete Lebensmittel und Rohstoffvielfalt. Das Heft kann kostenlos auf der  Internetseite des AoEL als PDF-Datei heruntergeladen werden.



### GEMEINSAM FÜR MEHR TRANSPARENZ UND SICHERHEIT IM BIO-MARKT

Quelle: [oekolandbau.de](http://oekolandbau.de)



Elektronische Zertifikate, die von Kontrollstellen und Verbänden bereitgestellt werden, sind ein wichtiges Mittel zur Herkunftssicherung von Ökoprodukten. Sie sind im Warenaustausch von großer Bedeutung. bioC und EASY-CERT betreiben mit [www.bioC.info](http://www.bioC.info) und [www.easy-cert.com](http://www.easy-cert.com) Internetplattformen, über die Zertifizierungsinformationen von zertifizierten Unternehmen verfügbar sind.

Derzeit sind bei bioC Informationen von etwa 30.000 Öko-zertifizierten Unternehmen aus Deutschland, Österreich, Italien und Luxemburg verfügbar. Bei EASY-CERT sind derzeit Informationen von etwa 20.000 zertifizierten Betrieben in der Schweiz, Österreich und weiteren Ländern abrufbar. Vertreter der bioC GmbH und von EASY-CERT haben eine strategische Zusammenarbeit vereinbart.

Durch diese werden zukünftig auf beiden Plattformen Zertifikate und Bescheinigungen von rund 50.000 zertifizierten Landwirtschaftsbetrieben sowie Verarbeitungs- und Handelsunternehmen verfügbar sein. EASY-CERT und bioC setzen schon heute die Vorgaben der Europäischen Union und der Schweiz für die Bereitstellung elektronischer Zertifikate um, die zum 1. Januar 2013 in Kraft treten. Weitere Kontrollstellen sind eingeladen, die Daten ihrer zertifizierten Betriebe und Unternehmen einzubinden, um das Verzeichnis weiter zu vervollständigen und so einen Beitrag zu mehr Transparenz im europäischen Öko-Markt zu leisten. Dafür haben bioC und EASY-CERT Webservices entwickelt, die eine Abfrage der Kontrollstellen-

datenbanken in Echtzeit ermöglichen. Damit ist die Aktualität der Daten gewährleistet. Über die Bescheinigungsabfrage hinaus bieten bioC und EASY-CERT weitergehende Dienstleistungen für Wirtschaftsbeteiligte des Öko-Marktes an. Weitere Informationen hierzu finden Sie auf [www.bioc.info](http://www.bioc.info)

## FORSCHUNG FÜR DIE ÖKOLOGISCHE LEBENSMITTELVERARBEITUNG: DIE ZUSATZSTOFF-DOSSIERS

Quelle: [oekolandbau.de](http://oekolandbau.de)

"Ohne Zusatzstoffe" - diese Auslobung stellt nicht nur in der ökologischen Lebensmittelbranche ein Qualitätskriterium mit hoher Verbraucheransprache dar. In Zeiten eines stetig zunehmenden Angebots an Fertig- und Convenienceprodukten in Bioqualität können jedoch ganz sicher nicht alle Produkte zusatzstofffrei hergestellt werden. Aber die Verbraucher erwarten bei ökologisch erzeugten Lebensmitteln, dass Zusatzstoffe so wenig wie möglich verwendet werden. Zahlreiche Verbraucher sind sogar der Auffassung, dass Biolebensmittel vollständig ohne Zusatzstoffe hergestellt werden. Und auch der Leitgedanke der ökologischen Erzeugung - Lebensmittel umweltgerecht, naturnah und schonend zu verarbeiten - erfordert den umsichtigen Einsatz von Zusatzstoffen. In der EU sind derzeit über 300 Zusatzstoffe für Lebensmittel zugelassen. Für die ökologische Lebensmittelerzeugung sind jedoch **lediglich 49 Stoffe erlaubt**, die zudem in ihren jeweiligen Anwendungsbereichen zum Teil nur deutlich eingegrenzt verwendet werden dürfen (Positivliste in Anhang VIII zur Verordnung (EG) Nr. 889/2008). Ein kritischer und bewusster Umgang mit dem Einsatz von Zusatzstoffen ist daher kennzeichnend für die ökologische Lebensmittelerzeugung. Auch die Forschung für den ökologischen Verarbeitungsbereich beschäftigt sich intensiv mit diesem Thema.

Im April 2012 erschienen im Rahmen eines vom Bundesprogramm geförderten Projektes wissenschaftliche Dossiers des FiBL Deutschland e.V., die alle für die ökologische Verarbeitung zugelassenen Zusatzstoffe vorstellen und nach unterschiedlichen Aspekten beleuchten. Neben Basisinformationen, rechtlichen und privatrechtlichen Grundlagen, Herstellung und Anwendung des jeweiligen Stoffes werden gegebenenfalls auch Alternativen und die Möglichkeit einer ökologischen Herstellung der Stoffe besprochen. Jeder Zusatzstoff wurde von Experten aus Wissenschaft und Praxis bewertet und mit einer politischen Empfehlung zur Weiterentwicklung der Rechtsvorschriften versehen. Gäa als Verband hat sich in den Workshops und Interviews bei der Bewertung und Alternativvorschlägen intensiv beteiligt. Die Dossiers hinterfragen die in der Verarbeitung eingesetzten Zusatzstoffe kritisch und zeigen zugleich, wie es anders gehen könnte: durch Alternativen oder die Ökologisierung des Herstellungsprozesses dieser

Stoffe. Das Dossier "Alternativen zum Einsatz von Zusatzstoffen in der Verarbeitung von biologischen Lebensmitteln sowie Vermeidung bzw. Verringerung des Einsatzes von Zusatzstoffen zur Sicherung und Verbesserung der Qualität ökologischer Lebensmittel" kann ab sofort unter folgendem Link bei [organicprints](http://organicprints.org) heruntergeladen werden:

[http://organicprints.org/20777/1/FiBL\\_zsa\\_Zusatzstoffdossiers\\_120330\\_final.pdf](http://organicprints.org/20777/1/FiBL_zsa_Zusatzstoffdossiers_120330_final.pdf)



## TERMINE

Veranstaltungs-Details unter

[www.gaea.de/index.php?seite=ich\\_bin\\_hersteller.html](http://www.gaea.de/index.php?seite=ich_bin_hersteller.html)

**Seminare zur Fleischqualität** - Was macht Fleischqualität aus? Welchen Einfluss haben Rasse, Geschlecht, Haltung, Fütterung, Alter und Reifung?

Optimierte Wertschöpfung in der Rindfleischvermarktung  
**4.-5.8.2012**, 15848 Rietz-Neuendorf

**06.08.2012**-Gut Hirschau 15848 Rietz-Neuendorf

**10.09.2012- Fleischqualität:** Gewerbliche Schule 74653 Künzelsau-

**Produktentwicklung für Wurstwaren und Spezialitäten aus Schaf- und Ziegenfleisch**

**12.10.2012** - Bioland Hof Schwarzes Moor 31609 Balge  
Infos [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

**23.08.2012 Praxisseminar: Wachstum mit Green Export**

Nachhaltig und ökologisch erzeugte Lebensmittel finden mittlerweile europaweit ein erhöhtes Interesse. Sie stehen beim Verbraucher für besondere Produktnutzen wie Umwelleistungen, soziale Verantwortung und Gesundheit. Am Beispiel Frankreich stellen wir die Exportchancen vor.

Infos: **Ökostrategie Wissen & Beratung Dr. Diemel**  
[www.oeko-strat.de](http://www.oeko-strat.de)

**Brotensorik**

**11.09.2012** Vollkornbäckerei Siebenkorn 35039 Marburg

**17.09.2012 DLG-Lebensmitteltage 2012**

Maritim Rhein-Main Hotel 64295 Darmstadt

**24.09.2012 Nachhaltige Fischküche**

Gastronomie setzt verstärkt auf eine regionale bzw. biologische Küche. Die Verfügbarkeit von Fisch aus nachhaltiger Fischwirtschaft ist wünschenswert, in der Praxis jedoch keine Selbstverständlichkeit.

Ort: Seehotel Großherzog von Mecklenburg  
23946 Ostseebad Boltenhagen  
Infos: FiBL Projekte GmbH

**Qualitätsoptimierung durch Verfahren der "Langen Teigführung" Gää in Kooperation mit FiBL**

**02.10.2012 Erfurt**- Berufsbildungszentrum der Handwerkskammer Erfurt, 99092 Erfurt  
Rohstoffqualität, Verarbeitungsprozess, Produktqualität und Vermarktung langzeitgeführter Gebäcke werden praktisch und theoretisch thematisiert. Infos unter [www.gaea.de](http://www.gaea.de)

**17.10.2012 Herstellung von Snacks**

Im Rahmen der Veranstaltung werden zielgruppengerechte Snacks hergestellt und verkostet. Abgerundet wird dies mit der Vorstellung von zeitgemäßen Konzepten für den städtischen und ländlichen Bereich.  
Alfred Pfersich GmbH & Co. KG 89231 Neu-Ulm  
Infos: FiBL Projekte GmbH

**24.10.2012 Vielseitige Tofuküche in Bioqualität**

Tofu - ein regionales Produkt? Ja, auch in Deutschland wird Soja angebaut.  
Seminarinhalte: Bioprodukte in der AHV, Trends und Chancen zur Profilierung  
Besichtigung einer Tofuproduktion und Praxisbeispiele  
Gesetzliche Grundlagen, Ablauf und Aufwand des Biokontrollverfahrens  
Ort: Life Food GmbH 79108 Freiburg

**24.10.2012 Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb**

Rechtliche Grundlagen Rinderschlachtung  
Töten durch Kugelschuss auf Weide  
Zusammenhang von Schlachtung und Fleischqualität  
Tierschutz beim Betäuben und beim Schlachten  
Auswirkungen von Fehlern durch Mängel bei Betäubung, Ausblutung und Hygiene  
Bedeutung des Schlachtens für die optimale Fleischreifung  
Hygiene beim Schlachten  
Betriebsbesichtigung Dümpelmannshof  
Dümpelmannshof, 57392 Schmallenberg - Lenne

**07.11.2012, Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb**

Ort: Schlossgut Hohenroden  
73457 Essingen  
Infos: FiBL Projekte GmbH

**17.11.2012 Produktentwicklung für Wurstwaren und Spezialitäten aus Schaf- und Ziegenfleisch**

Teil 2 Kochwurst und Konserven  
Bioland Hof Schwarzes Moor 31609 Balge Infos  
[www.fibl.org](http://www.fibl.org)

**20.11.2012 Speiseeis - handwerklich hergestellt**

Zweitägiges Praxisseminar "Eis vom Lande - Speiseeis handwerklich hergestellt" Der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V. (VHM) bietet dieses Praxisseminar gemeinsam mit dem Eckhof Eisspezialitäten und der Firma Kälte-Rudi an.  
Eckhof, 79289 Horben  
Infos [www.milchhandwerk.info](http://www.milchhandwerk.info)