



demeter

# SCHWERPUNKTSCHULUNG

Fleisch und Wurst  
Von Aufzucht bis Verarbeitung

# SCHWERPUNKTSCHULUNG

## Spezial-Fortbildung für Mitarbeitende in Verkaufsstätten

Sie erleben, wie sich Demeter-Fleisch und -Wurstwaren entlang der Produktionskette hinsichtlich Aufzucht und Verarbeitung von anderen Fleischwaren unterscheiden.

An einem Tag erfahren Sie auf einem Demeter-Hof, was Tierwohl bei Aufzucht und Verarbeitung bedeutet. Außerdem sehen und schmecken Sie, was das handwerkliche Können bei der Herstellung von Demeter-Fleisch und -Wurst ausmacht. Es gibt eine Verkostung und Führung durch die Nutztier-Bereiche und Sie bekommen Eindrücke von der Hof-Schlachtereie.

### Inhalte

- Basiswissen biodynamische Landwirtschaft
- Besonderheiten Aufzucht, Haltung und Verarbeitung (Fleisch und Wurst)
- Entwicklung einer Sprachfähigkeit im Hinblick auf diese Produkte und ihre Qualität

Termine &  
weitere Informationen



[www.demeter-im-norden.de/bildung](http://www.demeter-im-norden.de/bildung)

Weitere Informationen oder Anfragen für exklusive Inhouse-Veranstaltungen:

Nina Bastick | Bäuerliche Bildung und Kultur gGmbH  
Tel. 04131 - 830 88-25 | Mail: [nina.bastick@demeter-im-norden.de](mailto:nina.bastick@demeter-im-norden.de)