

Einladung zum Online-Seminar

Teilmobile Schlachtung bei Schweinen - Von der Weide auf den Teller



6. Oktober 2026, 19:00-21:00 Uhr

Die teilmobile Schlachtung von Schweinen ist ein wenig verbreitetes Verfahren, bei dem ein Teil des Schlachtprozesses direkt auf dem Herkunftsbetrieb erfolgt. Es bietet Potenzial für mehr Tierwohl und regionale Wertschöpfung, bringt aber auch rechtliche und praktische Herausforderungen mit sich.

In diesem Online-Seminar erhalten Sie Einblicke in die rechtlichen Rahmenbedingungen, in die teilmobile Schlachtung durch einen Praktiker sowie die hochwertige Verarbeitung von Fleisch aus teilmobiler Schlachtung. Nutzen Sie die Gelegenheit zum Austausch mit erfahrenen Referierenden.

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
18:55	Einwählen, Technik-Check
19:00	Begrüßung, Programmvorstellung und Kennenlernen (<i>Ramona Schiller, FiBL und Gudrun Plesch, FiBL</i>)
19:15	Rechtlichen Rahmenbedingungen der teilmobilen Schlachtung (<i>Dr. Nadine Werth, Amtstierärztin</i>)
19:45	Erfahrungsbericht eines Landwirts zur teilmobilen Schlachtung von Weideschweinen (<i>Martin Steck, Freilandhof Bergwiese</i>)
20:15	Vom Rüssel bis zum Ringelschwanz – Teilmobil geschlachtetes Bio-Weideschwein verarbeiten (<i>Kevin Hufnagl, BIOSpitzenkoch, Bio-Restaurant Land.Luft in Leberfing</i>)
20:40	Zeit für Fragen und Diskussion
20:55	Evaluierung und Abschluss
21:00	Ende der Veranstaltung

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Fleischer*innen Metzger*innen, Direktvermarktende/hofverarbeitende Betriebe, dienstleistende Unternehmen, Wertschöpfungskettenmanager*innen, Mitarbeitende der Öko-Modellregionen und an Veterinärämter sowie an Profiköch*innen, Fachkräfte aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Willkommen sind Multiplikator*innen, Berater*innen, Wertschöpfungsketten-Entwickler*innen, Ernährungsfachkräfte und Interessierte.

Veranstaltungsort

Online: Verwendet wird die Software ZOOM. Für die Dauer des Seminars werden daher ein ruhiger Ort mit PC oder Laptop inkl. Kamera, Lautsprecher und Mikrofonfunktion sowie eine stabile Internetverbindung benötigt.

Anmeldung

Online-Anmeldung unter <https://akademie.fibl.org/event/451>

Anmeldeschluss: Sonntag, 04.10.2026

Die Zugangsdaten zur Veranstaltung werden Ihnen kurz vor der Veranstaltung zugeschickt.

Kosten

Es fallen keine Teilnahmegebühren an, da die Veranstaltung im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt wird.

Kontakt Veranstalter

Inhaltliche Fragen

FiBL Projekte GmbH
Kasseler Str. 1a
60486 Frankfurt am Main
Ramona Schiller
Tel.: 069-7137699465
E-Mail: ramona.schiller@fibl.org

Fragen zur Anmeldung

FiBL Projekte GmbH
Kasseler Str. 1a,
60486 Frankfurt am Main
Monika Becker
Tel.: 069 7137699-480
E-Mail: akademie@fibl.org

Über „Bio verarbeiten“

„Bio verarbeiten“ ist eine praxisorientierte Veranstaltungsreihe zur Stärkung der ökologischen Lebensmittelverarbeitung. Sie richtet sich an alle, die bereits 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.

„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.

Mehr Informationen zu „Bio verarbeiten“ und Kontaktmöglichkeiten unter: www.oekolandbau.de/bio-verarbeiten