

Seminare und Weiterbildungen für "Direktvermarktung" & "Buschenschank" 2026

Entdecken Sie unser vielfältiges Bildungsangebot für Direktvermarkter:innen und Buschenschänker:innen. Unsere Beraterinnen haben wieder ein spannendes Programm zusammengestellt. Schulungen zu Allergene, Hygiene und Kennzeichnung kommen nie aus der Mode. Rundum warten weitere genuss Handwerkliche Kurse und lehrreiche Tage auf Sie. Machen Sie mit, melden Sie sich an und erweitern Sie Ihren Horizont oder erklimmen die nächste Qualitätsstufe!

- Allergen Kennzeichnung bei nicht verpackten Lebensmitteln – einfach, klar, rechtssicher
- Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen
- Kennzeichnungspflicht in der Direktvermarktung – was auf's Etikett muss, damit's passt
- Einkaufen mit allen Sinnen – Produktpräsentation und Gestaltung von Hofläden, Selbstbedienungsläden & Weinverkauf
- Buschenschank-Fachtag
- Steak aus dem Labor, Butter aus Luft – Mahlzeit Zukunft?
- Schaf-, Ziegen und Wildfleisch sinnvoll verwerten und verkaufen
- „food board – die Brettjause von heute“ – Kreative Speisengestaltung im Buschenschank