Seminare und Weiterbildungen für "Direktvermarktung" & "Buschenschank" 2026/27

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 genusshandwerkliche Kurse und lehrreiche Tage auf Sie. Machen Sie mit, melden Sie sich an und erweitern Sie Ihren Horizont oder erklimmen die nächste Qualitätsstufe!

- Allergenkennzeichnung bei nicht verpackten Lebensmitteln – einfach, klar, rechtssicher
- Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen
- „Kennzeichnungspflicht in der Direktvermarktung – was auf‘s Etikett muss, damit‘s passt“
- Buschenschank - Fachtag
- Der Sautanz - Verwertung des Schweins von der Schnauze bis zum Schwanz