

BÖL-Projekt „Bio verarbeiten“: Verband für handwerkliche Milchverarbeitung startet mit ersten Kursen

Freising, 18.08.2025 Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) bietet mit dem Projekt „Bio verarbeiten“ ein bundesweites Fortbildungsangebot für handwerkliche Lebensmittelverarbeitung.

Der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. (VHM) ist seit diesem Jahr neuer Projektpartner und gestaltet den Bereich Milchhandwerk. Im September startet der VHM mit den ersten beiden kostenfreien Online-Kursen – weitere Kurse werden folgen.

Auftaktworkshop: Dairy-School für die Milchverarbeitung

- Dienstag, 23. September 2025, 19:00–21:00 Uhr (online), Teilnahme kostenfrei

Mit dem Auftaktworkshop beginnt eine neue Seminarreihe im Rahmen des Stable-School-Prinzips – einer Methode der kollegialen Gruppenberatung. Wir holen diese bewährte Beratungsmethode vom Stall in die Käserei. Eingeladen sind Hofkäsereien und Hofkäser, die in einem Bio-Betrieb oder in der Umstellungsphase Verantwortung tragen.

Im Mittelpunkt steht der praxisnahe Austausch: Die Teilnehmenden bearbeiten gemeinsam betriebswirtschaftliche Fragestellungen – etwa zu Kosten, Arbeitsorganisation oder Vermarktung. Moderierende unterstützen den Prozess und begleiten die Gruppe über zwei Jahre hinweg. So entsteht ein kontinuierlicher Lernzusammenhang, von dem alle Betriebe profitieren.

Das erste Präsenztreffen ist für den 18. November 2025 geplant. Ort und konkrete Arbeitsschwerpunkte werden im Auftaktworkshop gemeinsam festgelegt.

Kompaktkurs „Bio in der Milchverarbeitung“: Umstellung leicht gemacht

- Donnerstag, 25. September 2025, 19:00–21:00 Uhr (online), Teilnahme kostenfrei

Dieser Einführungskurs richtet sich an Milchverarbeitende, die über eine

Behandelt werden zentrale Themen von der Verarbeitung über die Dokumentation bis hin zur Etikettierung. Der Kurs vermittelt einen Überblick über die Anforderungen und Chancen der Bio-Milchverarbeitung und bietet Raum für individuelle Fragen.

Fortlaufendes Angebot im Projekt „Bio verarbeiten“

Mit den beiden Auftaktveranstaltungen zum Milchhandwerk wird der neue Projektbereich des VHM im Rahmen von „Bio verarbeiten“ eröffnet. Weitere Schulungen und Austauschformate für Milchverarbeitende sind in Vorbereitung und werden im Laufe des Projekts angeboten.

Weitere Informationen und Anmeldung

Details zu den Kursen sowie der Veranstaltungskalender mit allen geplanten Terminen sind auf der Projektseite unter [kaesekurse.info](https://www.kaesekurse.info) verfügbar.

„**Bio verarbeiten**“ ist eine **praxisorientierte Veranstaltungsreihe** für alle, die 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“ ist Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) – initiiert und finanziert durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH).

Mehr Informationen unter: www.oekolandbau.de/bio-verarbeiten

Pressekontakt

Katharina Heigl
Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e. V.
Tel.: +49 - (0)8161 - 7873603
presse@milchhandwerk.info

Pressemitteilung vom 18.08.2025

Abdruck honorarfrei. Um ein Belegexemplar wird gebeten.

Pressebilder



[Download](#)

Beschreibung: Intensiver Austausch im Praxisworkshop

© Agroscope, Johann Marmy



[Download](#)

Beschreibung: Projekt - Icon Milch und Käse "Bio verarbeiten"