



afz AKADEMIE bei der BESH

Agenda

Montag, 27. April 2026

Ab 13.30 Uhr Begrüßungskaffee mit Metzger-Imbiss im „Bauernmarkt“ der BESH, direkt neben dem Schlachthof, Raiffeisenstraße 20, 74523 Schwäbisch Hall-Hessental.

Willkommensgruß: Christian Bühler, Vorstandsvorsitzender BESH

14.30 Uhr Führung durch den „Tierwohlschlachthof“ mit Erklärung zu den Investitionen in eine besonders tierschonende Schlachtung.

16 Uhr Empfang im Festsaal der BESH (Nebengebäude zum Schlachthof) mit Kaffee und Kuchen. Christian Bühler erklärt die Geschichte und die Besonderheiten des Unternehmens.

17.30 Uhr Die Teilnehmer fahren zum Bio-Hotel Schloss Kirchberg, dem „Bauernschloss“, Schlossstraße 16/3, 74592 Kirchberg an der Jagst, unserem Tagungsort. Die von den Teilnehmern direkt gebuchten Zimmer stehen bereits ab 15 Uhr zur Verfügung.

19 Uhr Barbecue mit dem Besten vom Schwäbisch Hällischen Schwein im Schlosshof. Bei schlechtem Wetter im „Marstall“.

Dienstag, 28. April 2026

Bio-Hotel Schloss Kirchberg, Schlossstraße 16/3, 74592 Kirchberg an der Jagst

Ab 7 Uhr Frühstück für die Übernachtungsgäste im Marstall

Ab 8 Uhr Begrüßungskaffee für die anreisenden Teilnehmer im Schlosshof (bei schlechtem Wetter im Marstall)

8.30 Uhr Einlass im Rittersaal, dem großen historischen Veranstaltungsraum im 2. Stock des Schlosses

9:00 Uhr Beginn der Veranstaltung / Begrüßung
Rudolf Bühler, Gründer und Vorsitzender der BESH
Gabor Griego, Verlagsleiter Deutscher Fachverlag

09:30 Uhr Die neuen ertragsstarken Vertriebswege und Wachstumsgeschäfte für die Metzgerei

Eröffnungsvortrag Fritz Gempel, Metzgermeister und Unternehmensberater, afz-Chefkorrespondent

10:15 Uhr **1. Besondere Cuts inszenieren, präsentieren und kalkulieren 2. Aus Fleischer-Lehrlingen auch Verkäufer, Köche und „Eventier“ machen.**

Metzgermeister und Fleischsommelier Heiko Brath, Inhaber Metzgerei Brath, Karlsruhe

11 Uhr Pause – mit der Pausenbewirtung. Hier beweist die BESH ihre Kompetenz im Bereich Schinken und Rohwurst

11.30 Uhr Eine Erfolgsstory: Vom Biofleisch-Aktivisten zum kulinarischen Genussbotschafter

(Vortrag) Fleischermeister Andreas Dreyman, Metzgerei Dreyman, Ahrensburg
<https://www.metzgerei-dreyman.de/> (er bringt zwei weitere Kollegen/Führungskräfte mit)

12.15 Uhr Neue farbliche und kulinarische Kontraste für Theke, Imbiss und Catering

Fachliche Präsentation und Vortrag, Fleischsommeliere sowie Wurst- und Schinkensommeliere Catharina Bardun, Catharinas Tastings, Oldenburg catharinas-tastings@ewe.net

13 Uhr Mittagessen im Marstall

14.15 Uhr Wie die handwerkliche Metzgerei zu einer starken Marke in der Heimat wird

(Vortrag) Metzgermeister und stv. Landesinnungsmeister Werner Braun, Metzgerei Braun, Wiedenzhausen, <https://einfach-guad.de/metzgerei>

15 Uhr Unsere Ideen, damit drei Familien ein gutes Auskommen mit einer Fleischerei zu haben.

Fleischermeister Marco und Luca Thier, Fleischerei Thier, Münster <https://fleischerei-thier.de/>

15.45 Uhr Kurz zusammengefasst – das haben wir heute gelernt (Schlusswort Fritz Gempel)

16 Uhr Ausklang des Tages im Schlossgarten

Mittwoch, 29. April 2026

Ab 7 Uhr Frühstück für die Übernachtungsgäste im Marstall

8.30 Uhr (Landwirtschaftliche Exkursion) Ein von der BESH organisierter Bus fährt uns zu einem Schwein haltenden und einem Rinder haltenden Bauernhof.

11 Uhr „Linsen und Saiten“ in der Mohrenköpfe-Gastronomie des Regionalmarktes der BESH, direkt an der Autobahn A 6

12 Uhr Rückkehr in Schloss Kirchberg – Ende der Veranstaltung.

Verantwortliche Personen bei der BESH:

Günter Muth: Koordinator, Veranstaltungsleitung und Organisation seitens der BESH

Email: Guenter.Muth@besh.de Fon: +491746942373

Tobias Dieterich: Verantwortlich für Catering

Email: Tobias.Dieterich@besh.de

Abdenmour Akrikez: Verantwortlich für Hotel Schloss Kirchberg, Rezeption

Email: Rezeption Biohotel rezeption@biohotel-schloss-kirchberg.de

Fon: +497954-9869001

Angelika Müller: Verantwortlich Akademie Schloss Kirchberg

Email: angelika.mueller@hdb.de

Günter Muth Stand: 19.02.2026