

Webinar: Was steckt in Fleisch, Milch und Ei?

Die Herkunft tierischer Produkte verrät viel über die Haltung der Tiere, das Tierwohl und die Qualität. In diesem Webinar werden länderspezifische Produktionsweisen beleuchtet und aufgezeigt, wie sich unterschiedliche Standards auf Gesundheit, Geschmack, Nachhaltigkeit und Tierwohl auswirken. Es richtet sich an alle, die wissen wollen, was wirklich hinter Fleisch, Milch und Eiern steckt – und warum die Herkunft zählt.

Dieses **kostenlose Webinar** wird gemeinsam mit "die Esserwiser" angeboten. Es ist Teil einer Webinarreihe zu den Themen Kreislaufwirtschaft, Tierwohl und Lebensmittelverschwendung und gehört zu einer abwechslungsreichen und informativen Webinarreihe rund um "Werde zum Esserwiser" – wie ein achtsamer Umgang mit Essen uns gesünder und nachhaltiger leben lässt und dabei Umwelt, Tiere sowie Ressourcen schont.

Weitere Informationen zu allen Webinaren auf ["Werde zum Esserwiser"](#).

Ein Webinar ist ein Seminar, das über das Internet abgehalten wird und an dem Sie live von zu Hause aus teilnehmen können. Sie können die Präsentationen verfolgen und schriftlich Fragen stellen.

[Beachten Sie die technischen Hinweise.](#)

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 1 Einheiten

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Bäuerinnen, Direktvermarkter:innen, Interessierte,
Konsumentinnen und Konsumenten,
Meister:innen, Schule am Bauernhof - Betriebe,
Seminarbäuerinnen, Urlaub am Bauernhof -
Betriebe

Mitzubringen: Benötigt: Computer/Laptop

Verfügbare Termine