Alttiere schmackhaft verwerten

Ende 2023 fand der LFI Kurs „Alttiere (Schaf, Wild und Ziege) schmackhaft verwerten“ in der LFS Tamsweg in Kooperation mit Bio Austria statt.

Nach dem ersten Kurstag bestand die Möglichkeit, die beigebrachten Tipps und Tricks zu Hause auszuprobieren und die gewonnenen Erfahrungen nach der 4-wöchigen Pause, die zur Fleischreifung dient, beim zweiten Teil mit dem Experten auszutauschen.

An den beiden Kurstagen konnten sich die Teilnehmenden eine Übersicht zur Zerlegung, Zuschnitt der Teilstücke, Fleischvorbehandlung (Einlegen, Beizen, Marinieren), Herstellung von Haltbarprodukten im Glas, Pasteten, verschiedener Wurstwaren (Selchwurst, Schinken, Bratwurst, Leberwurst), Leberkäse und Wurstkonserven verschaffen.

© 2024 - lfi.at