

Grob- und Feinzerlegung von SCHAF & ZIEGE

Praxiskurs

Es muss nicht immer Schwein sein. Alternative Tierarten sind immer mehr auf den Speiseplänen zu finden.

Dieser Praxiskurs zeigt die Aufteilung von Schaf & Ziege und erklärt die Verwendbarkeit der einzelnen Teilstücke.

Mitzunehmen sind eine Arbeitsbekleidung: weißer Mantel, Kopfbedeckung und passendes Schuhwerk für den Verarbeitungsraum (keine Straßenschuhe F Gummistiefel etc.!).

Programm:

- fachgerechte Zerteilung von Schaf und Ziege
- Verwendung der Fleischteile
- Lagerung und Verpackung
- Kennzeichnungspflichten und -vorschriften
- rechtliche Rahmenbedingungen für die Vermarktung

Eckdaten:

Termin: Dienstag, 30. April 2024, von 9 bis 17 Uhr

Ort: LFS Stiegerhof, 9585 Gödersdorf, Stiegerhofstr. 20

Referentinnen: Andrea Lienhart BEd, LFS Stiegerhof und Karin Popatnig akad. BTin LK Kärnten

Teilnehmer:innenbetrag: € 190,– ungefordert, € 85,– gefördert für Landwirtinnen und Landwirte

Wichtige Hinweise: Im Kurs wird die Zerteilung unter Anleitung vorgezeigt. Es soll mitgearbeitet und selbst Hand angelegt werden!

Anmeldung und Information:

beim LFI Kärnten

Tel.: 046/5850-2500, office@lfi-ktn.at

oder direkt online über folgenden Link: [Zerlegekurs von Schaf und Ziege](#)