



Foto: Netzwerk Kulinarik/wildbild.at

Seminartermin:

Dienstag, 30. April 2024
von 9 bis 17 Uhr

LFS Stiegerhof
9585 Gödersdorf, Stiegerhofstr. 20

Referenten:

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

Anmeldestelle:

Anmeldung bis Dienstag, 23. April
LFI Kursnummer: **2-0027006**

LFI Kärnten:

☎ 0463/5850-2500
✉ office@lfi-ktn.at
🌐 www.lfi.at/ktn



Teilnehmerbetrag:

€ 190,- ungefordert
€ 85,- gefördert für Landwirte

Information & Organisation:

Karin Popatnig, akad. BTⁱⁿ LK-Beratung
Tel.: 0463/5850-3640


nicht
vergessen

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

Praxiskurs

Grob- und Feinzerlegung von SCHAF & ZIEGE



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.

**Dienstag, 30. April 2024
9 bis 17 Uhr**

Stiegerhof
Landwirtschaftliche Fachschule

Programm:

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

wichtige Hinweise:

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

I LEARN BY:

DOING
READING

