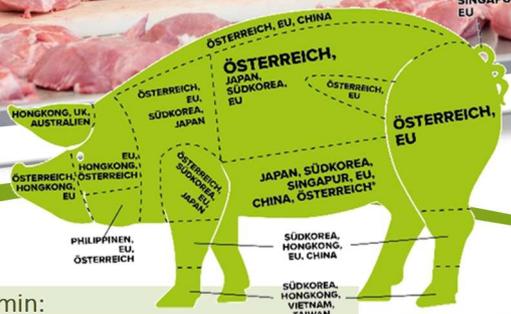


Fotos: Netzwerk Kulinarik/Bauernladen Walter; Karin Popatnig



Seminartermin:

Samstag, 16. November 2024
von 9 bis 16 Uhr

HBLA Pitzelstätten
9061 Klagenfurt am Wörthersee,
Glantalstraße 59

Referenten:
Fleischermeister Siegfried Lasser
Karin Popatnig akad. BTⁱⁿ

Anmeldestelle:

Anmeldung
bis Montag, 11. Nov. 2024
LFI Kursnummer: 2-0027718

LFI Kärnten:
Tel. 0463/5850-2500
office@lfi-ktn.at
www.lfi.at/ktn



Teilnehmerbetrag:
€ 100,- gefördert für Landwirte

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

Praxiskurs

Grob- und Feinzerlegung SCHWEIN

Dieser Praxiskurs zeigt die fachgerechte Zerlegung von Schwein und erklärt die Verwendbarkeit der einzelnen Teilstücke in der Küche bzw. für die weitere Verarbeitung.

Samstag, 16. November 2024
9 bis 16 Uhr
HBLA Pitzelstätten

Programm:

- Grob- und Feinzerlegung von Schwein
- Zuteilung der Fleischstücke
- küchenfertige Verwendung
- praktische Tipps für die Weiterverarbeitung
- Wissenswertes zur Fleischproduktion



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

☞ **wichtiger Hinweis:** im Kurs wird die Zerlegung unter Anleitung eines Fleischermeisters vorgezeigt. Es soll mitgearbeitet und selbst Hand angelegt werden!

