

---

## Speckkurs - Pökeln, Selchen, Trocknen

Folgendes erwartet Sie:

- Wissenswertes hinsichtlich Zuschnitt der Teilstücke zum Pökeln
- Kennenlernen der technologischen Grundsätze des Pökeln und der unterschiedlichen Pökelmethoden
- Pökelfstoffe und deren Wirkung
- Tipps und Tricks hinsichtlich Selchen und Verpacken der Produkte
- Verkosten von selbsterzeugten mitgebrachten Produkten

---

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 120,00 (ungefördert), € 60,00 (gefördert für Landwirte), € 50,00 (für GvB Betriebe) - gefördert von Bund, Land und EU
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	bäuerliche Direktvermarkter