

Praxiskurs "Grob- und Feinzerlegung 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.

Programm:

- · Grob- und Feinzerlegung von Schafen und Ziegen
- Zuteilung der Fleischstücke
- · küchenfertige Verwendung
- · praktische Tipps für die Weiterverarbeitung
- · Diskussion und Erfahrungsaustausch
- DV von A bis Z rechtliche Rahmenbedingungen zur Vermarktung von Schaf- und Ziegenfleisch

Das Ziel ist das Erlernen einer fachgerechten Zerteilung von Schaf und Ziege mit den rechtlichen Rahmenbedingungen im Hintergrund.

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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 17.09.2025





Information Verfügbare Termine

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	75,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte
	150,00 € Teilnehmerbeitrag
	45,00 € Teilnehmerbeitrag ISP
	Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der
	Ländlichen Entwicklung im Rahmen des
	GAP-Strategieplan Österreich 2014-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche DirektvermarkterInnen
Mitzubringen:	Arbeitskleidung für die Fleischverarbeitung:
	weißer Mantel, Kopfbedeckung und eigenes
	Schuhwerk für die Fleischverarbeitung

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 17.09.2025