

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!

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 |