

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.

Programm

- **Grob- und Feinzerlegung** von Schafen und Ziegen
- **Zuteilung** der Fleischstücke
- **küchenfertige Verwendung**
- **praktische Tipps** für die Weiterverarbeitung
- **Diskussion und Erfahrungsaustausch**
- **Preiskalkulation** von Frischfleisch

Mitzubringende Arbeitsbekleidung: Mund-Nasen-Schutz, weißer Mantel, Kopfbedeckung und eigenes Schuhwerk für die Fleischverarbeitung.

Hinweis: Wir nehmen unsere Verantwortung ernst und halten unsere Veranstaltungen unter Berücksichtigung der aktuell geltenden Vorschriften der Corona-Lockerungs-Verordnung ab.

Eckdaten

Seminartermin: Freitag, 13. November 2020, 9:00 bis 17:00 Uhr

Ort: HBLA Pitzelstätten, 9061 Klagenfurt am Wörthersee, Glantalstraße 59

Teilnehmerbeitrag: € 140,- (ungefördert); € 70,- (gefördert für LandwirtInnen) € 60,- (für GvB Betrieb)

Referent: Fleischermeister Ing. Johann Kraßnig

Anmeldung

beim LFI Kärnten bis bis Dienstag, 10. November 2020

LFI Kursnummer: LA-20-21329

Tel. 0463/5850-2500

office@lfi-ktn.at, www.lfi.at/ktn

[Hier geht's direkt zur Online-Anmeldung...](#)