Praxiskurs: Grob- und Feinzerlegung vom Rind

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

Programm:

- Grob- und Feinzerlegung vom Rind
- Zuteilung der Fleischstücke
- küchenfertige Verwendung
- praktische Tipps für die Weiterverarbeitung
- Wissenswertes zur Fleischproduktion
- Preiskalkulation von Frischfleisch

Wichtiger Hinweis: Im Kurs wird die Zerteilung unter Anleitung eines Fleischmeisters vorgezeigt. Es soll mitgearbeitet und selbst Hand angelegt werden!

Wer möchte hat die Möglichkeit, Fleisch vom aufgearbeiteten Jungrind von der Schule abzukaufen.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	85,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 170,00 € Teilnehmerbeitrag 55,00 € Teilnehmerbeitrag ISP Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2014-20
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
Mitzubringen:	Arbeitsbekleidung: weißer Mantel, Kopfbedeckung und passendes Schuhwerk für den Verarbeitungsraum (keine Straßenschuhe -> Gummistiefel etc.)

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at