

## 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

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	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
<b>Fachbereich:</b>	Einkommenskombination, Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	bäuerliche DirektvermarkterInnen
<b>Mitzubringen:</b>	Arbeitskleidung für die Fleischverarbeitung: weißer Mantel, Kopfbedeckung und eigenes Schuhwerk für die Fleischverarbeitung

## Verfügbare Termine