Einsteigen in die bäuerliche Fleischverarbeitung

Einsteigerkurs in Theorie und Praxis für Anfänger*innen, Quereinsteiger*innen, bäuerliche Hausschlachter*innen und begeisterte Fleischverarbeiter*innen, die in Zukunft Fleischprodukte und Rohpökelwaren selbst herstellen möchten.

Programm:

• Ausgangsmaterial: Fleischzuschnitte für Speck und Wurstwaren

• Pökeltechnologie, Konservierungsmittel und Hilfsstoffe

• Selchen und Trocknen

• Arbeiten mit dem Fleischwolf, Mischen/Wolfen/Kneten/Füllen

• Fehler und deren Ursachen

• Verkosten von eigenen mitgebrachten Produkten

• Kalkulationsbeispiele

• rechtliche Rahmenbedingungen in der Fleischverarbeitung

Wer möchte, kann Produkte zum Verkosten mitbringen! Im Kurs wird nicht nur vorgezeigt, sondern auch selbst Hand angelegt!

© 2025 - lfi.at

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	135,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 270,00 € Teilnehmerbeitrag 105,00 € Teilnehmerbeitrag ISP Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2014-20
Fachbereich:	Einkommenskombination, Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche DirektvermarkterInnen
Mitzubringen:	Hygienekleidung/-schuhe erforderlich!

Verfügbare Termine