

Zerlegekurs von Schaf und Ziege

In diesem Kurs wird die Grob- und Feinerlegung von Schaf und Ziege aufgezeigt sowie die Verwendung der einzelnen Fleischteile besprochen. Die Teilnehmer sollen selbst Hand anlegen und Teilstücke unter fachkundiger Anleitung zerlegen. Inputs zu rechtlichen Rahmenbedingungen für die Vermarktung von Fleisch sowie Kennzeichnungs- und Hygienevorschriften runden das Programm ab.

Programm:

- fachgerechte Zerteilung von Schaf und Ziege
 - Verwendung der Fleischteile
 - Lagerung und Verpackung
 - Kennzeichnungspflichten und -vorschriften
 - rechtliche Rahmenbedingungen für die Vermarktung
-

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	85,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 255,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert 55,00 € Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Einkommenskombination, Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche DirektvermarkterInnen
Mitzubringen:	Hygienebekleidung (Schuhe, Kopfbedeckung, Mantel/Schürze) mitbringen