Praxiskurs: Grob- und Feinzerlegung Schwein

In diesem Kurs wird die Grob- und Feinzerlegung vom Schwein 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.

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

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	100,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 300,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert 70,00 € mit Invekos-Gutschein
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche Betriebe
Mitzubringen:	Arbeitsbekleidung: weißer Mantel, Kopfbedeckung und passendes Schuhwerk für den Verarbeitungsraum (keine Straßenschuhe -> Gummistiefel etc.)

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at