

## Grob- und Feinzerlegung Schwein

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

In diesem Kurs lernen Sie alles rund um die Grob- und Feinzerlegung des Schweins. Dabei erfahren Sie nicht nur, wie die verschiedenen Fleischstücke richtig zugeteilt werden, sondern auch, wie diese küchenfertig verwendet werden können. Zusätzlich erhalten Sie wertvolle praktische Tipps zur Weiterverarbeitung der einzelnen Stücke. Spannende Einblicke in die Fleischproduktion und deren Besonderheiten runden das Programm ab. Dieser Kurs ist ideal für alle, die mehr über die Verarbeitung von Schweinefleisch lernen und ihr Wissen in der Küche.

### Eckdaten:

- **Termin:** Samstag, 16. November 2024 von 9:00 bis 16:00 Uhr
- **Ort:** HBLA Pitzelstätten
- **Kursbeitrag:** € 100-, gefördert für Landwirte, € 291-, nicht gefördert, € 70,- mit ISP- Gutschein
- **Referenten:** Fleischermeister Siegfried Lasser und Karin Popatnig akad. BTin
- **Arbeitskleidung:** weißer Mantel, Kopfbedeckung und passendes Schuhwerk für den Verarbeitungsraum (keine Straßenschuhe => Gummistiefel etc.!)

### Anmeldung:

**bis spätestens Montag, 11.11.2024, beim LFI Kärnten**

LFI-Kursnummer: 2-0027718

Tel.: 0463/5850-2500

[office@lfi-ktn.at](mailto:office@lfi-ktn.at), [www.ktn.lfi.at](http://www.ktn.lfi.at)

oder direkt über den Link: **[Grob- und Feinzerlegung SCHWEIN](#)**