

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, www.ktn.lfi.at

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