

Meisterklasse Fleischhandwerk

Professionalisierungskurs in Theorie und Praxis für Fortgeschrittene in der Fleischverarbeitung und Betriebe, die Probleme in der Technologie haben und sich weiterentwickeln wollen.

Erfahrungsaustausch & Praxisbezug garantiert!

Programm:

- theoretische Inputs zur Fleischveredelung - es muss nicht immer Speck und Salami sein – wie können Innereien, Abschnitte, Kopffleisch und Co verarbeitet werden?
- Produktion von feiner Salami, Aufschnittwurst, Leberpastete, Leberkäse
- Arbeiten mit dem Kutter
- besondere Herrichtungsweisen wie lufttrocknen, Salami mit besonderer Reifung (weißer Schimmel)
- Fehler in der Fleischverarbeitung und deren Ursachen (Pökelseifen, grauer Kern, schlechte Bindung, Risse in der Wurst, Trockenrandbildung etc.);
- Verkosten von eigenen mitgebrachten (Fehler)Produkten

Der Kurs bietet eine optimale Vorbereitung für die Fleischwarenprämierung im Frühjahr 2026!

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	145,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 426,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	bäuerliche Betriebe
Mitzubringen:	Hygienekleidung/-schuhe erforderlich!

Verfügbare Termine

25.10.2025 09:00, St. Andrä

Ort	St. Andrä
Beginn	25.10.2025 09:00
Ende	25.10.2025 17:00
Örtlichkeit	LFS St. Andrä, Schulstraße 7, 9433 St. Andrä
Information	Anmeldung bis 17. Oktober 2025 LFI KärntenTel.: 0463/5850-2500Email: office@lfi-ktn.atKursnummer: 2-0
Kursnummer	2-0028679
Trainer:in	Ing. Gernot Spendier
Veranstalter	LFI Kärnten Verein