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 und 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 Herrichtungsweise wie lufttrocknen, Salami mit besonderer Reifung (weißer Schimmel)
- Fehler in der Fleischverarbeitung und deren Ursachen (Pökelstreifen, grauer Kern, schlechte Bindung, Risse in der Wurst, Trockenrandbildung etc.)
- Verkosten von eigenen mitgebrachten (Fehler)Produkten - bringt eure Produkte mit!

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

Hygienekleidung/-schuhe erforderlich! Im Kurs wird nicht nur vorgezeigt, sondern auch selbst Hand angelegt!

Eckdaten:

Termin: Samstag, 25. Oktober 2025, 9:00-17:00 Uhr

Ort: LFS St. Andrä, Schulstr. 7, 9433 St. Andrä

Referenten: Ing. Gernot Spendier; Fleischermeister, Praktiker, Lehrer
Karin Popatnig akad. BTin; LK-Beratung

Teilnehmerbetrag: €145,00 für Landwirte
€426,00 für nicht-Landwirte

Anmeldung:

bis 17. Oktober 2025 beim LFI Kärnten

Tel.: 0463/5850-2500

E-Mail: office@lfi-ktn.at

oder direkt online über folgenden Link: [Meisterklasse Fleischhandwerk](#)

Organisation und Informationen:

Karin Popatnig akad. BTin

Tel.: 0676/83 555 269

E-Mail: karin.popatnig@lk-kaernten.at