

Kurstermin 5-0011038

Fr, 22. Okt. 2021 + Fr. 19. Nov.
2021
09.00 – 16.00 Uhr

Kursort

Landw. Fachschule Bruck
(Fleischverarbeitungsraum)
Bahnhofstrasse 5
5671 Bruck/ Glstr.

Anmeldung

bis Di, 12.10.2021, LFI Salzburg
sbg.lfi.at Tel 0662/641248

Mitzubringen

Hygienebekleidung (wenn
vorhanden), Schreibmaterial

Referenten

Hermann Jakob

Kursdauer

14,40 Lehreinheiten

Kursbeitrag

€ 347,- ungefordert
€ 176,- gefördert für Landwirtinnen

In Kooperation mit:



LFI Salzburg - Berufliche Weiterbildung

Alttiere (Schaf, Wild und Ziege) schmackhaft verwerten

Freitag, 22. Oktober 2021 + Freitag, 19. November 2021

09.00 – 16.00 Uhr

LFS Bruck (Fleischverarbeitungsraum)

Fleisch von Alttieren (Schaf, Ziege, Wild) wird oft als wertlos angesehen. Hermann Jakob zeigt in diesem Kurs wie man mit entsprechender Technologie, raffinierter Würzung und Kreativität Köstliches zubereiten kann.

Inhalt:

- Zerlegung, Zuschnitt der Teilstücke und Materialvorbehandlung
- Einlegen, Beizen, Marinieren, Reifen älterer Tiere
- Herstellung von Haltbarprodukten im Glas, Pasteten, Selchwurst, Schinken, Bratwurst, Leberwurst, Leberkäse und Wurstkonserven

Zweiteiliger Kurs mit 4 Wochen Pause zur Fleischreifung

Kurs in Kooperation mit Bio Austria Salzburg und dem Salzburger Landesverband für Schafe und Ziegen

Diese Veranstaltung wird mit 12 Bio-Austria Weiterbildungsstunden angerechnet.

Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für das Ländliche Raum

**LAND
SALZBURG**

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

