Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Kurstermin 5-0012177

Fr, 10. Okt. 2023 + Fr. 21. Nov. 2023
09.00 – 16.00 Uhr

Kursort

Landw. Fachschule Tamsweg
(Fleischverarbeitungsraum)
Preberstrasse 7
5580 Tamsweg

Anmeldung

bis Di, 03.10.2023, LFI Salzburg
online:
https://sbg.lfi.at/alttiere-schaf-wild-und-ziege-schmackhaft-verwerten+2500+2323842+++2695879

oder Tel 0662/641248

Mitzubringen

Hygienebekleidung (wenn vorhanden), Schreibmaterial

Referenten

Hermann Jakob

Kursdauer

14,40 Lehreinheiten

Kursbeitrag

€ 352,- ungefördert
€ 179,- gefördert für Landwirtinnen

In Kooperation mit:

Bio AUSTRIA

Salzburger Landesverband für Schafe und Ziegen

LFI Salzburg - Berufliche Weiterbildung

Alttiere (Schaf, Wild und Ziege) schmackhaft verwerten

Freitag, 10. Oktober 2023 + Freitag, 21. November 2023
09.00 – 16.00 Uhr
LFS Tamsweg (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
- Herstellung Leberkäse mit Thermomix

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, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.