Alttiere (Schaf, Wild und Ziege) schmackhaft verwerten

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 Fleischvorbehandlung

- Einlegen, Beizen, Marinieren, Reifen älterer Tiere

- Herstellung von Haltbarprodukten im Glas, Pasteten, Selchwurst, Schinken, Bratwurst, Leberwurst 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.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	14,4 Einheiten
Kursbeitrag:	352,00 € Kursgebühr 179,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Bäuerliche Direktvermarkter:innen, Fleischerverarbeiter:innen sowie Interessierte und Jäger
Mitzubringen:	Hygienebekleidung (wenn vorhanden), Schreibmaterial
Anrechnung:	12 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at