Vom Rüssel bis zum Ringelschwanz

Wie alle Teile vom Schwein komplett verwertet werden können

Bio-Fleisch ist ein sehr hochwertiges Lebensmittel und daher soll alles, was sich zum Verzehr eignet, verwendet bzw. verwertet werden.

Für immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten, aber auch Bäuerinnen und Bauern wird es wieder interessanter, den Eigenbedarf an Schweinefleisch in Vierteln, Hälften oder im Ganzen weiterzuverarbeiten.
Der Kursleiter, Lukas Kain - selbst auf einem Bio-Hof aufgewachsen, verfeinerte seine Fähigkeiten zur Lebensmittelverarbeitung in den besten Küchen Österreichs und absolvierte das Studium "Nachhaltiges Lebensmittelmanagement".

Inhalt:
- Feststellung Wert und Qualität von Bio-Schweinefleisch
- Zuschnitt zu einzelnen Teilstücken
- Richtiges Lagern und Konservieren von Frischfleisch
- Verarbeiten zu Sulze, Leberstreichwurst, Milzschnitten, Schweineschmalz, Grammeln und grober Bratwurst

Alle Teilnehmenden erhalten am Ende des Kurses ein Fleischpaket mit vielen verschiedenen Produkten.

Kurs in Kooperation mit Bio Austria Salzburg

Diese Veranstaltung wird mit 7 Bio-Austria Weiterbildungsstunden angerechnet.
Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.