Schaf- und Ziegenfleisch als Delikatesse

Entdecken Sie die vielseitigen Möglichkeiten der Fleischverarbeitung von Schaf und Ziege! In diesem umfassenden Kurs lernen Sie alles, was Sie für die fachgerechte Zerlegung und Weiterverarbeitung zu Faschiertem, Würsten & Leberkäse benötigen.

Inhalt:

- Fleischzerlegung mit Zuschnitt der Teilstücke und Materialvorbehandlung.

- Herstellen von Sauce Bolognese und anderen Fertiggerichten aus faschiertem Fleisch

- Herstellung von Lamm/Ziegenbratwurst und Lamm/Ziegenleberkäse

Begleitet wird der Kurs von einem umfangreichen Skript, das neben technologischen Anweisungen auch detaillierte Herstellungsabläufe und köstliche Rezepte enthält.

In Kooperation mit Bio Austria Salzburg und dem Salzburger Landesverband für Schafe und Ziegen.

© 2025 - lfi.at

Information

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	94,00 € Kursgebühr gefördert 242,00 € Kursgebühr Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Tierhaltung
Zielgruppe:	Bäuerliche Direktvermarkter:innen, Fleischerverarbeiter:innen sowie Interessierte
Mitzubringen:	Hygienebekleidung (wenn vorhanden), Schreibmaterial
Anrechnung:	6 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

Verfügbare Termine

14.11.2025 09:00, Bruck/Glstr.

Ort	Bruck/Glstr.
Beginn	14.11.2025 09:00
Ende	14.11.2025 16:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftliche Fachschule Bruck/Glstr., Bahnhofstr. 5, 5671 Bruck/Glstr.
Information	Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336, nicole.walcher@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013048
Trainer:in	Hermann Jakob
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2025 - lfi.at