

Vom Schwein zum Schatz

Wer Schweinefleisch besser kennt, kann mehr daraus machen: Dieses Seminar zeigt, wie aus dem Tier feinste Cuts, Wurstwaren und Grillhighlights werden – mit Wissen, Handwerk, Genuss und dem Blick fürs wirtschaftliche Ganze.

Inhalte:

- Fachgerechtes Zerlegen und verkaufsfertiger Zuschnitt
- Besondere Grillzuschnitte wie Secreto, Cuscino, Teres Major
- Herstellung von Bratwurst, Krakauer, Leberkäse & Grillspezialitäten
- Theorieteil: Rezepturen, Abläufe & Praxistipps
- Produktbeurteilung, Erfahrungsaustausch & Diskussion

In Kooperation mit Bio Austria Salzburg.

Information

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	192,00 € Kursgebühr 75,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche Direktvermarkter:innen und Fleischerverarbeiter:innen sowie Interessierte
Mitzubringen:	Hygienebekleidung, wenn vorhanden
Anrechnung:	6 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

Verfügbare Termine

13.03.2026 09:00, Bruck/Glstr.

Ort	Bruck/Glstr.
Beginn	13.03.2026 09:00
Ende	13.03.2026 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	5-0013063
Trainer:in	Hermann Jakob
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg