

Ganztierverwertung Rind – Vom Zuschnitt bis zur Veredelung

In diesem 2-tägigen Praxisseminar lernen Sie, ein Rind fachgerecht zu zerlegen, zuzuscheiden und zu veredeln. Sie stellen Steaks, Würste, Burger, Fonds und Grillspezialitäten her und erhalten wertvolle Tipps zu Reifung, Kennzeichnung & Etikettierung.

Inhalt:

- Zuschnitt moderner Special Cuts wie Flat Iron, Teres Major, Vegas Cut, Flank Steak oder Beef Ribs
- Herstellung von Beef Hammer, Osso Buco, Pulled Beef und Beef Jerky
- Grillen und Verarbeiten von Innereien (Herz, Leber, Nieren)
- Produktion von Rindsbratwürsten, Cevapcici, Leberwurst, Burgern und Konserven
- Gewinnung von Rinderfond und Bratfett aus Knochen und Talg
- Anleitung zu Dry-Aging, Wet-Aging, Aqua-Aging, Fat-Aging und Ash-Aging
- Kennzeichnung & Etikettierung
- Kurs inkl. 2x Mittagessen an der Schule

Das umfangreiche Skript enthält neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

In Kooperation mit Bio Austria Salzburg.

Information

Kursdauer:	16,8 Einheiten
Kursbeitrag:	473,00 € Kursgebühr 190,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung
Mitzubringen:	Hygienebekleidung (wenn vorhanden)
Anrechnung:	16 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

Verfügbare Termine

10.11.2026 09:00, Bruck/Glstr.

Ort	Bruck/Glstr.
Beginn	10.11.2026 09:00
Ende	11.11.2026 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftliche Fachschule Bruck/Glstr., Bahnhofstr. 5, 5671 Bruck/Glstr.
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013403
Trainer:in	Hermann Jakob
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg
Termin 1	10.11.2026, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	11.11.2026, 09:00 - 17:00 Uhr