# Ganztierverwertung Rind – Vom Zuschnitt bis zur Veredelung

Von der Zerlegung bis zum fertigen Produkt: In diesem zweitägigen Praxisseminar wird gezeigt, wie ein Rind fachgerecht zerlegt und zu hochwertigen Spezialitäten verarbeitet wird. Neben Steaks, Würsten, Burgern, Fonds und Grillspezialitäten stehen auch praktische Tipps zu Reifung, Kennzeichnung und Etikettierung auf dem Programm.

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.

© 2026 - lfi.at

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 16,8 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 471,00 € Kursgebühr<br>186,00 € Kursgebühr gefördert<br>Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027 |
| **Fachbereich:** | Direktvermarktung, Biologische Wirtschaftsweise |
| **Mitzubringen:** | Hygienebekleidung (wenn vorhanden) |
| **Anrechnung:** | 16 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung |

## Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at