



## **Vom Ochsenmaul bis zum Ochsenschwanz**

Oftmals gibt es Schlachtreste und schwer verwertbare Teilstücke des Rinds. Gerade diese Teilstücke bieten aber auch ein Potential für neuartige Produkte. In diesem Kurs werden verschiedene Möglichkeiten vorgestellt, wie bspw. Innereien, Talg, Stelzen, Suppenfleisch, Knochen oder fette, sehnige und blutige Abschnitte für innovative Veredelungsprodukte Verwendung finden können. Das Herrichten zur Veredelung von Beef Ribs, Teres Major und Osso Buco für das Grillen sowie die Herstellung von Bratfett, Leberwürsten, Grammelburgern und Konserven wird uns in der Praxis beschäftigen. Die selbst hergestellten Produkte können dann zu Mittag verkostet werden. Ebenso sind Theorie, Rezepturen und Herstellungsabläufe, sowie die Kalkulation der Produkte Themen.

Information	
Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	110,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
	105,00 € Teilnahmebeitrag BIO AUSTRIA Mitglied
	NÖ & Wien
	221,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert
	Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Fleisch-Direktvermarkter:innen, Bio-Betriebe mit
	Fleischverarbeitung
Mitzubringen:	Weißer Arbeitskittel und Kopfbedeckung

## Verfügbare Termine

## 11.10.2024 09:00, Wieselburg an der Erlauf

Ort		Wieselburg an der Erlauf
Beginr	)	11.10.2024 09:00
Ende		11.10.2024 17:00
Örtlich	keit	HBLA Francisco Josephinum, Schloß Weinzierl 1,
		3250 Wieselburg an der Erlauf
Inform	ation	Roland Teufl, Tel 0043 676/842214-345,
		roland.teufl@bio-austria.at
Kursnı	ımmer	3-0082566
Traine	r:in	Hermann Jakob
Verans	stalter	LFI Niederösterreich

© 2024 - Ifi.at Ausdruck vom 22.05.2024