Bio-Rindfleischverarbeitung - vorteilhaft zuschneiden, reifen, veredeln und verarbeiten

Sie wollen kreative und naturnahe Verarbeitungsideen für Ihr Rindfleisch bekommen? Dann sind Sie bei diesem Seminar genau richtig. Der erfahrene Metzgermeister und Buchautor Hermann Jakob gibt uns in diesem Praxisseminar zahlreiche Anleitungen für innovative Rindfleisch-Produkte. Seminarinhalte sind dabei die vorteilhafte Zerlegung und der Zuschnitt für den Verkauf. Ebenso werden spezielle Reifemethoden wie Dry-Aging, Wet-Aging, Aqua-Aging, Fat-Aging und Ash-Aging für einzelne Teilstücke besprochen. In der Praxis geht es dann um die Herstellung verschiedenster Wurstarten in Bio-Qualität z.B. Rinderleberstreichwurst, Krakauer, Bratwurst, Käsekrainer. Ebenso wird die Zubereitung von Cevapcici und Hamburgern geübt. Abgerundet wird das Seminar durch einen Theorieteil, die Kalkulation von Rindfleisch, Frage- und Diskussionsmöglichkeit sowie durch ein umfangreiches Skript.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	85,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert 165,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert 80,00 € Teilnehmerbeitrag BIO AUSTRIA Mitglied Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Bio-Betriebe mit Fleischverarbeitung, Fleisch-DirektvermarkterInnen
Mitzubringen:	Weißer Arbeitskittel und Kopfbedeckung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at