Altschafverwertung in der Hausschlachtung

Schaffleisch ist ein sehr hochwertiges und wertvolles Produkt. Dieser Kurs liefert die Grundlagen um dieses optimal zu verarbeiten und zu veredeln und zeigt wie vielfältig die Produktpalette aus Altschaf sein kann. Die TeilnehmerInnen erlernen grundlegendes Wissen über Hygiene, rechtliche Grundlagen, richtige Schlachtkörperzerlegung und die Reifung von Fleisch. Weiters wird im praktischen Teil die richtige Zerlegetechnik demonstriert.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	75,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 150,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Tierhaltung
Zielgruppe:	SchafhalterInnen
Mitzubringen:	Voraussetzung: Interesse an der Schafhaltung

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at