
Interessentenliste: Rindfleischzerlegung

In diesem Theorie- und Praxiskurs erfahren Sie von Mathias Gächter wie ein Rinder-Schlachtkörper in die einzelnen Fleischteile zerlegt und zu verkaufsfertigen Teilen veredelt wird. Weiters beinhaltet der Kurs Informationen über korrekte Bezeichnungen und entsprechende Verwendungsmöglichkeiten der Fleischteile in der Küche. Im theoretischen Teil erfahren Sie, welche Einflussfaktoren die Fleischqualität beeinflussen und an welchen Merkmalen Sie die Qualität des Fleisches bestimmen können. Außerdem werden die Themen Handelsklassenschema für Schlachttierkörper und Zurichtnormen sowie die Fleischreifung behandelt.

Ablauf

1. Teil am BSBZ - Theorie
2. Teil am Rheinhof - Praxis

Theorieteil Vormittag

- Handelsklassenschema für Schlachttierkörper
- Zurichtnormen
- Einflussfaktoren
- Fleischqualität
- Fleischreifung

Praxisteil Nachmittag

- Schlachttierkörper zerlegen
- Teilweise zuschneiden
- Benennung der Fleischteile
- Verwendungsmöglichkeiten der Einzelfleischteile

Der Kurs wird geplant, sobald sich genügend Interessent:innen anmelden. Jetzt vormerken - dann informieren wir Sie, sobald der Termin feststeht und die Anmeldung freigeschaltet ist!

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	125,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 208,00 € Kursgebühr unfördert Land Vorarlberg
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Direktvermarkter/-innen, alle interessierten Personen
Mitzubringen:	Bitte ziehen Sie ein weißes T-Shirt und eine normale Jeans oder Hose an. Sie bekommen dann Gummistiefel, einen Hygienemantel und eine Haube im Kurs.

Verfügbare Termine

01.01.2029 00:00, Hohenems

Ort	Hohenems
Beginn	01.01.2029 00:00
Ende	02.01.2029 00:00
Örtlichkeit	BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg, Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems
Information	Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg, Tel 05574/400-191, lfi@lk-vbg.at
Kursnummer	8-0004964
Trainer:in	Mathias Gächter
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg