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 Faktoren 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.

Theorieteil Vormittag:

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

Praxisteil Nachmittag:

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

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	98,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 163,00 € Kursgebühr ungefördert Land Vorarlberg
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Direktvermarkter/-innen, alle interessierten Personen
Mitzubringen:	Bitte nehmen Sie ein weißes T-Shirt zum Drüberziehen mit (im Verarbeitungsraum kann es kühl sein). Sie bekommen dann Gummistiefel, einen Hygienemantel und eine Haube im Kurs. Bitte Trinkflasche mitbringen.

Verfügbare Termine

22.01.2027 09:00, Hohenems

Ort	Hohenems
Beginn	22.01.2027 09:00
Ende	22.01.2027 17:00
Örtlichkeit	BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg, Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems
Information	Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg, Tel 05574/400-191, lfi@lk-vbg.at
Kursnummer	8-0005098
Trainer:in	Mathias Gächter
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg

© 2026 - lfi.at