

## Bio-Schinken und Rohwurst

Roh- und Kochschinken sowie Rohwürste aus biologischer Landwirtschaft sind stark nachgefragte Produkte und für eine Angebotsenerweiterung für Biobetriebe sehr interessant. Im Seminar werden die Zuschnitte für den Verkauf bzw. für die Schinkenherstellung behandelt, die einzelnen Verarbeitungsschritte zur Herstellung von Schinken - einsalzen und pökeln, reifen, trocknen, räuchern und garen der Schinken - in Theorie und Praxis anhand erprobter Rezepte erlernt. Variationsmöglichkeiten bei Rezepturen, ein ausführlicher Theorieteil inklusive Kostenkalkulation der Produkte, sowie das Erkennen kritischer Produktionsbereiche runden das Programm ab.

/gutlebenlernen

Änderungen vorbehalten.

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 55,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert); € 110,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung) gefördert von Bund, Land und EU
<b>Fachbereich:</b>	Umwelt und Biolandbau
<b>Zielgruppe:</b>	Biobetriebe, Direktvermarkter/-innen
<b>Mitzubringen:</b>	Fleischverarbeitungsraum, hygienisch einwandfreie Kleidung