

Altschaf - was tun?

Kurs wurde ABGESAGT - kein Kursgeschehen im Zeitraum 16.3 bis 3.4

Nutzen Sie Ihr Altschaf für eine wertvolle Fleischgewinnung.

Viele Schafhalterinnen und Schafhalter stehen oft vor der Frage, wie sie ihre Altschafe am besten bzw. gewinnbringendsten vermarkten können.

Dieses Seminar zeigt auf, wie vielfältig die Produktpalette aus Altschaf sein kann.

Im theoretischen Teil werden Hygiene, rechtliche Grundlagen, richtige Schlachtkörperzerlegung und die Reifung von Fleisch besprochen.

Im praktischen Teil kann das eigene Können unter Beweis gestellt werden. Unter Anleitung des Metzgermeisters Markus Schnitzler wird ein Schlachtkörper eines Altschafes fachgerecht zerteilt. Im Anschluss an das Zerwirken des Schlachtkörpers wird den Teilnehmenden vermittelt, welche schmackhaften Produkte aus den unterschiedlichsten Teilen des Altschafes gemacht werden können. Das Hauptaugenmerk wird dabei auf das Erzeugen von Grillspezialitäten und von Marinaden gelegt.

Zum Abschluss des Seminares werden einige der erzeugten Produkte verkostet.

Änderungen vorbehalten

12 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag gefördert: € 50,00

Kursbeitrag nicht gefördert: € 100,00

Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung [veranstaltergefördert](#).

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice

4021 Auf der Gugl 3

Telefon 050/6902-1500

Fax 050/6902-91500

info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 2255