Lammfleischzerlegung und -verarbeitung

In diesem Seminar soll Lammfleisch sinnvoll verarbeitet werden. Es geht um die sachgerechte Zerlegung und die praktische Verarbeitung. Dieser Praxiskurs zeigt auf, wie durch verschiedene Verarbeitungsmethoden die eigene Produktpalette erweitert werden kann. Für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden Lämmer zum Zerlegen besorgt und es besteht die Möglichkeit, die Lämmer und die daraus entstandenen Produkte zu kaufen.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	240,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 90,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Fleisch-Direktvermarktebde, Schaf- und Ziegenhalter:innen
Mitzubringen:	weißer Arbeitsmantel, Kopfbedeckung, geeignetes Schuhwerk

Verfügbare Termine

12.02.2027 09:00, Mauerkirchen

Ort	Mauerkirchen
Beginn	12.02.2027 09:00
Ende	13.02.2027 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Kronberger, Albrechtsberg 9, 5270 Mauerkirchen
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2246/12
Trainer:in	Clemens Baischer
Termin 1	12.02.2027, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	13.02.2027, 09:00 - 17:00 Uhr

© 2026 - lfi.at