Neue Produktideen aus Bio-Schaf-, Ziegen- und Damwildfleisch

Das Fleisch von Alttieren wird oft als eher wertlos angesehen. In unserem Seminar entdecken Sie die vielseitigen Möglichkeiten für Produkte aus Schaf-, Ziegen- und Damwildfleisch. Der renommierte Experte zur Bio-Fleischverarbeitung Hermann JAKOB zeigt, wie man mit entsprechender Technologie, raffinierter Würzung und Kreativität köstliche Bio-Delikatessen zubereiten kann. Sie lernen die fachgerechte Zerlegung und den Zuschnitt der Teilstücke sowie die Weiterverarbeitung zu Leberkäse, Bratwürsten, Pasteten und Haltbarprodukten im Glas mit detaillierten Herstellungsabläufen und Rezepten.

Als Ergänzung zu diesem Seminar empfehlen wir folgende LK-Beratung:
Biologischer Landbau
Direktvermarktung

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	220,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Biologische Wirtschaftsweise
Zielgruppe:	Damwildhalter:innen, Fleisch-Direktvermarkter:innen, Jägerinnen und Jäger, Schaf- und Ziegenbetriebe
Mitzubringen:	Arbeitsmantel oder Schürze, Kopfbedeckung

Verfügbare Termine

17.11.2026 09:00, Hagenberg

Ort	Hagenberg
Beginn	17.11.2026 09:00
Ende	17.11.2026 17:00
Örtlichkeit	ABZ Hagenberg, Veichter 99, 4232 Hagenberg
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	8157/6
Trainer:in	Hermann JAKOB
Termin 1	17.11.2026, 09:00 - 11:00 Uhr
Termin 2	17.11.2026, 11:00 - 13:00 Uhr
Termin 3	17.11.2026, 13:00 - 16:00 Uhr
	und 1 mehr

© 2026 - lfi.at