

Schaf-, Ziegen- und Wildfleisch sinnvoll verwerten und verkaufen

In diesem Praxis-Workshop lernen Sie, wie Schaf-, Ziegen- und Wildfleisch fachgerecht zerlegt, verarbeitet und vermarktet werden kann. Nach dem Zuschnitt und der Materialvorbereitung stehen die Verarbeitung von faschiertem Fleisch zu Sauce Bolognese, Burger und Cevapcici sowie die Herstellung verschiedener Spezialitäten wie Hauswurst, Bratwurst, Leberpastete und Leberkäse im Mittelpunkt. Ein umfangreiches Skript mit technologischen Anleitungen, detaillierten Herstellungsabläufen und erprobten Rezepten unterstützt Sie beim Nacharbeiten. Selbst hergestellte Produkte können gerne mitgebracht werden.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	80,00 € Kursgebühr gefördert 230,00 € Kursgebühr nicht gefördert
Fachbereich:	Einkommenskombination
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Landwirt:innen und alle, die sich für nachhaltige Fleischverarbeitung interessieren.
Mitzubringen:	Bitte entsprechende Arbeitskleidung mitnehmen.

Verfügbare Termine

21.03.2026 09:00, Riedlingsdorf

Ort	Riedlingsdorf
Beginn	21.03.2026 09:00
Ende	21.03.2026 17:00
Örtlichkeit	Bauernladen Zapfel, Sägegasse 6, 7422 Riedlingsdorf
Information	Sandra Lehner, Tel 03352/32308-25, sandra.lehner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013411
Trainer:in	Hermann Jakob
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland