# Küchenfertiges Zerlegen von Schweinefleisch

Eigenversorgung ist wieder voll im Trend.
Gerade junge Menschen achten vermehrt auf ihre Ernährung und wollen ihre selbst produzierte, oder die von anderen Landwirten zugekaufte Schweinehälfte wieder selbst fachgerecht zerteilen. Doch das Wissen dafür ist verloren gegangen.
Dieser Praxiskurs dient der Zerlegung und vorgezeigt werden die Grob- und Feinzerlegung einer Schweinehälfte und dabei lernen Sie die einzelnen Fleischteile und deren Verwendung kennen. Weiters werden verschiedene Fleischprodukte zubereitet.

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 9 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 75,00 € TN-Beitrag |
| **Fachbereich:** | Gesundheit und Ernährung |
| **Mitzubringen:** | Schreibzeug, Arbeitskleidung ist vorhanden |

## Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at