

Traditionelles und Trends in der Rindfleischverarbeitung

Rindfleisch bietet dank seiner vielfältigen Eigenschaften zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten. In diesem Kurs lernen Sie anhand vorbereiteter Teilstücke, wie sie diese richtig zuschneiden und für den Verkauf benennen. Unter Anleitung eines erfahrenen Fleischermeisters erhalten Sie wertvolle Tipps zur optimalen Präsentation der einzelnen Stücke für den Verkauf. Darüber hinaus werden Ihnen Rezeptvorschläge zur Zubereitung der verschiedenen Fleischteile vorgestellt.

Information

| | |
|----------------------|---|
| Kursdauer: | 8 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 96,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 282,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027 |
| Fachbereich: | Direktvermarktung, Tierhaltung |
| Zielgruppe: | Direktvermarkter:innen, interessierte Personen |
| Mitzubringen: | sauberer, weißer Arbeitsmantel oder saubere Schürze, feste Schuhe |

Verfügbare Termine

09.02.2026 09:00, Admont

| | |
|--------------|--|
| Ort | Admont |
| Beginn | 09.02.2026 09:00 |
| Ende | 09.02.2026 17:00 |
| Örtlichkeit | LFS Grabnerhof, Hall 225, 8911 Admont |
| Information | Maria Jantscher, Tel +43 316 8050 1372, maria.jantscher@lfi-steiermark.at |
| Kursnummer | 6-0019922 |
| Trainer:in | Ing. Christian Forstner Ing. Helmut Gaar |
| Veranstalter | LFI Steiermark |
| Termin 1 | 09.02.2026, 09:00 - 17:00 Uhr |