Ländliches Fortbildungs Institut

Steiermark

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:	98,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 297,00 € 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

14.11.2026 09:00, Hatzendorf

Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.

Ort	Hatzendorf
Beginn	14.11.2026 09:00
Ende	14.11.2026 17:00
Örtlichkeit	LFS Hatzendorf, Hatzendorf 110, 8361 Hatzendorf
Information	Maria Jantscher, Tel +43 316 8050 1372, maria.jantscher@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021371
Trainer:in	Samuel Karl Alois Friesinger
Veranstalter	LFI Steiermark

02.02.2027 09:00, Admont

Ort	Admont
Beginn	02.02.2027 09:00
Ende	02.02.2027 17:00
Örtlichkeit	LFS Grabnerhof, Hall 225, 8911 Admont
Information	Maria Jantscher, Tel +43 316 8050 1372, maria.jantscher@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021369
Trainer:in	Ing. Christian Forstner Ing. Helmut Gaar

© 2026 - lfi.at