Farmwild zerwirken und zerlegen

In diesem Kurs erhalten Sie Informationen über die rechtlichen Vorschriften für Schlacht- und Zerlegeräumlichkeiten sowie allgemeine Hinweise, die beim Schlachten von Farmwild beachtet werden müssen. Danach werden die einzelnen Arbeitsschritte (Enthäuten, Zerwirken und Zerlegen) in Theorie und Praxis erläutert. Beim Zerlegen sollte die Verwendung des Wildfleisches bereits mitüberlegt werden. Um Damwild auch am Teller kennenzulernen, gibt es abschließend Kostproben von unterschiedlichen Fleischteilen.

Inhalte:

- Rechtliche Anforderungen an Schlacht- und Zerlegeräume
- Zulassung von Schlachträumen
- Lebendbeschau und Totbeschau von Farmwild
- Enthäuten
- Zerlegen - systematisch von unten nach oben
- Teilstücke erkennen
- Verwendung von Teilstücken
- Kostproben verschiedener Teilstücke

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 128,00 € TN-Beitrag

64,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20

Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Direktvermarktung, Tierhaltung

Zielgruppe: Wildgehegebesitzer:innen, Jäger:innen,

Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Mitzubringen: sauberer, weißer Arbeitsmantel oder saubere

Schürze, feste Schuhe

Verfügbare Termine