Von "Kopf bis Schwanz"

"Nose to Tail Cooking?" - was als trendiges Modewort daherkommt, ist eigentlich die Wiederentdeckung dessen, was früher gang und gäbe war: Das ganze Tier mit all seinen Teilen steht zur Verfügung. Außer den Edelteilen wie Schnitzel, Kotelett und Braten gibt es auch noch Schweinekopf, Schweinshaxen, Innereien, Fett und Schwarten, die mit dem richtigen Know-how zu den schmackhaftesten Delikatessen verwandelt werden können.

Respektvoller Umgang und artgerechte Haltung machen die Fleischqualität von Bio-Schweinefleisch aus. Dem soll im Kurs durch die ganzheitliche Nutzung Rechnung getragen werden.

In diesem Kurs geht es um:

- Vorteile und Eigenschaften von Bio-Schweinefleisch

- das richtige Lagern und Konservieren von Frischfleisch

- die Herstellung von Bratwurst, Sulz, Leberstreichwurst, Schmalz, Grammeln uvm.

- wertvolle Informationen über Bezugsmöglichkeiten direkt bei Bio-Bäuerinnen und -Bauern sowie

Bio.FleischerInnen.

Mit diesem Wissen und Können ausgerüstet, macht es Sinn, ein ganzes Schwein oder eine

Schweinehälfte zu kaufen und selbst zu verarbeiten. Durch das Know-how in der Verarbeitung aller Tierteile

kann Schweinefleisch einfacher direkt von bäuerlichen Betrieben, welche oft nur halbe oder ganze Schweine vermarkten, bezogen werden. Der Kursleiter Lukas Kain wird sie mit seinem handwerklichen Geschick und umfangreichen Fachwissen durch den Kurs begleiten. Selbst auf einem Bio-Hof aufgewachsen und von klein auf

mit der Hausschlachtung vertraut, verfeinerte er seine Fähigkeiten zur Lebensmittelverarbeitung in den besten Küchen Österreichs, ehe er sein Wissen mit dem Studium "Nachhaltiges Lebensmittelmanagement?" theoretisch abrundete.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	119,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at