

---

## Zerlegung und Verarbeitung von Schweinefleisch

Im Rahmen dieses Praxisseminars erlernen Sie von einem Profi das Zerlegen und Verarbeiten von Schweinehälften. Die fachgerechte Grob- und Feinzerteilung sowie die Teilstückkunde sind die Basis für die richtige Verwendung von Schweinefleisch. Bei der gemeinsamen Verarbeitung der Fleischteile zu verschiedenen Fleisch- und Wurstprodukten (Leberaufstrich, Bratwürstel usw.) erhalten Sie wertvolle Tipps und können so vielfältige Produkte für die Direktvermarktung und den Eigenverbrauch herstellen.

---

### 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:** Tierhaltung

**Zielgruppe:** Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

**Mitzubringen:** sauberer, weißer Arbeitsmantel oder saubere  
Schürze, feste Schuhe

---

### Verfügbare Termine