

## 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

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

### Verfügbare Termine

#### 19.01.2026 09:00, Admont

Ort	Admont
Beginn	19.01.2026 09:00
Ende	19.01.2026 17:00
Örtlichkeit	LFS Grabnerhof, Hall 225, 8911 Admont
Information	Maria Jantscher, Tel +43 316 8050 1372, maria.jantscher@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0019920
Trainer:in	Ing. Christian Forstner Ing. Helmut Gaar
Veranstalter	LFI Steiermark
Termin 1	19.01.2026, 09:00 - 17:00 Uhr