Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Steiermark

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

13.02.2027 09:00, Hatzendorf

Ort	Hatzendorf
Beginn	13.02.2027 09:00
Ende	13.02.2027 17:00
Örtlichkeit	LFS Hatzendorf, Hatzendorf 110, 8361 Hatzendorf
Information	Maria Jantscher, Tel +43 316 8050 1372, maria.jantscher@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021365
Trainer:in	Samuel Karl Alois Friesinger
Veranstalter	LFI Steiermark

Verfügbare Termine

19.01.2027 09:00, Admont

Ort	Admont
Beginn	19.01.2027 09:00
Ende	19.01.2027 17:00
Örtlichkeit	LFS Grabnerhof, Hall 225, 8911 Admont
Information	Maria Jantscher, Tel +43 316 8050 1372, maria.jantscher@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021364
Trainer:in	Ing. Christian Forstner Ing. Helmut Gaar
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2026 - lfi.at