

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 in die schmackhaftesten Delikatessen verwandelt werden können. Mit diesem Wissen und Können ausgerüstet, macht es Sinn, ein ganzes Schwein oder eine Schweinehälfte zu kaufen und selbst zu verarbeiten.

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-Fleischer:innen.

Information

Kursdauer: 7 Einheiten

Kursbeitrag: 119,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Alle, die ein ganzes Schwein oder eine Schweinehälfte kaufen und verarbeiten möchten.

Mitzubringen: Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

18.10.2025 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	18.10.2025 09:00
Ende	18.10.2025 16:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0019781
Trainer:in	Lukas Kain
Veranstalter	LFI Steiermark