

Vom Rüssel bis zum Schwanz

Sie wollen wissen, wie Sie ein Schwein zum Hausgebrauch fachgerecht zerlegen, ausbeinen und verarbeiten? Und was Sie daraus alles zaubern können, um vom Rüssel bis zum Schwanz alles zu verwerten?

In diesem Kurs erfahren Sie in Theorie und Praxis alles, um genau das bei Ihnen zuhause umsetzen zu können.

In der Theorie besprechen wir, was sich aus welchen Teilstücken machen lässt und welche Möglichkeiten und Methoden der Verarbeitung sich wofür eignen. Sie werden überrascht sein, was sich alles zaubern lässt. Im Praxisteil werden wir zu Übungszwecken das Schwein zerlegen, ausbeinen und fachgerecht für die Weiterverarbeitung und Verwendung in der Küche vorbereiten.

Zum Kursabschluss werden wir noch gemeinsam ein Stück zubereiten, verkosten und miteinander jausnen.

Geeignet für alle Hobbyköche, Fleischliebhaber und Selbermacher.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	56,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Für alle interessierten Personen
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

31.01.2026 14:00, Öblarn

Ort	Öblarn
Beginn	31.01.2026 14:00
Ende	31.01.2026 18:00
Örtlichkeit	ÖHA Öblarner Haus für Alle, Öblarn 99, 8960 Öblarn
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020295
Trainer:in	Michelle Maderebner
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	31.01.2026, 14:00 - 18:00 Uhr