Schweinefleischzerlegung und -verarbeitung

Sind Sie Direktvermarktende mit Grundkenntnissen in der Schweinezerlegung und möchten Ihre Produktpalette erweitern und neue Verarbeitungsmethoden kennenlernen? Dann ist unser Praxiskurs genau das Richtige für Sie!

In diesem intensiven Seminar erhalten Sie vertiefende Übungen in der Zerlegung und Verarbeitung von Schweinehälften. Unter professioneller Anleitung lernen Sie Schritt für Schritt die Kunst der Schweinezerlegung und die vielfältigen Möglichkeiten der Weiterverarbeitung kennen.

Grob- und Feinzerlegung einer Schweinehälfte: Unser Experte zeigen Ihnen die Techniken der Grob- und Feinzerlegung. Sie erlernen die präzise Trennung der Schweinehälfte in ihre Bestandteile und erhalten wertvolle Tipps für eine effiziente und qualitativ hochwertige Zerlegung.

Verarbeitung zu hochwertigen Produkten: Aufbauend auf der Zerlegung zeigen wir Ihnen, wie Sie die verschiedenen Fleischteile weiterverarbeiten können. Der Kurs umfasst die Herstellung von: Leberkäse, Brühwürsten, Bratwürsten, Fleischwürsten.

Änderungen vorbehalten.

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Oberösterreich

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	270,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 100,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Fleisch-Direktvermarktebde
Mitzubringen:	weißer Arbeitsmantel, Kopfbedeckung, geeignetes Schuhwerk

Verfügbare Termine

05.02.2027 09:00, Ostermiething

Ort	Ostermiething
Beginn	05.02.2027 09:00
Ende	06.02.2027 17:00
Örtlichkeit	Fleischhauerei Schuster, Gewerbegebiet 1, 5121 Ostermiething
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2207/31
Trainer:in	Clemens Baischer
Termin 1	05.02.2027, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	06.02.2027, 09:00 - 17:00 Uhr