



Veranstaltungstermin:

Freitag, 20.01.2017, 13.30 bis 18:00 Uhr
und
Samstag, 21.01.2017, 09:00 bis 16:00 Uhr
12 UE
(UE = Unterrichtseinheit, 1 UE = 50 Min.)

LFI Tirol

Veranstaltungsort:

LLA Rotholz
Fleischverarbeitungsraum

Zielgruppe:

Schafhalter, AK- Mitglieder

Anmeldung:

bei: LFI Tirol lfi-kundenservice@lk-tirol.at
Tel. 059292 DW 1111 oder im
Verbandsbüro DW 1853
bis spätestens Montag, 16.01.2017

Teilnahmebeitrag:

Tagungsbeitrag incl. Skriptum: 50,- €

Mitzubringen:

Schreibzeug
Saubere, helle Kleidung
Eventuell weiße Schutzhaube

Max. TeilnehmerInnenzahl: 15

TrainerInnen:

Markus Schnitzler

Metzgermeister und Landwirt, Dießen am
Ammersee

Veranstalter:

LFI Tirol | Arbeitskreis Tiroler Berglamm
Brixner Straße 1 | 6020 Innsbruck
www.tirol.lfi.at | ZVR-Zahl: 590200170

Altschafverwertung in der Hausschlachtung

Schafhalterinnen und Schafhalter stellen sich oft die Frage, wie sie Ihre Altschafe am besten vermarkten können. Um dieser Frage entgegenzuwirken, wird der Kurs „Altschafverwertung in der Hausschlachtung“ angeboten. Am ersten Tag des Seminars wird ein theoretischer Teil mit den Themeninhalten Rechtliche Grundlagen, Fleischteile des Schafes, richtige Schlachtkörperzerteilung und Fleischreife vorgestellt.

Am zweiten Tag geht es dann in den praktischen Teil über. Zu Beginn des Tages wird gezeigt, wie ein Schlachtkörper eines Schafes bzw. Lammes fachgerecht zerteilt wird. Um dies zu erlernen, haben die TeilnehmerInnen auch die Möglichkeit, selbst Teile zu zerlegen. Nach der Zerteilung des Schlachtkörpers geht es dann an die Verwertung von Schaffleisch. Dazu wird das Fleisch des zuvor zerlegten Schafes zu einer Rohen Bratwurst verarbeitet. Im Anschluss an die Produktion wird die erzeugte Wurst verkostet.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Alexander Siess, BEd
Leiter Arbeitskreis Tiroler Berglamm

Bitte die allgemeinen Geschäftsbedingungen des LFI Tirol unter www.tirol.lfi.at beachten.

Ihr Wissen wächst 

www.lfi.at

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

