



#### Veranstaltungstermin:

Freitag, 19.01.2018, 13.30 bis 18:00 Uhr  
Samstag, 20.01.2018, 09:00 bis 16:00 Uhr

Freitag, 26.01.2018, 13.30 bis 18:00 Uhr  
Samstag, 27.01.2018, 09:00 bis 16:00 Uhr  
Jeweils 12 UE  
(UE = Unterrichtseinheit, 1 UE = 50 Min.)

#### Veranstaltungsort:

19.- 20.1. LLA Imst  
26.- 27.1. LLA Rotholz

#### Zielgruppe:

Interessierte Schafhalter und -züchter,  
Direktvermarkter, Bäuerinnen und Bauern

#### Anmeldung:

bei: LFI Tirol lfi-kundenservice@lk-tirol.at  
Tel. 059292 DW 1111

#### Teilnahmebeitrag:

SeminarKosten inkl. Skriptum: 45,00 €

#### Mitzubringen:

Schreibzeug  
Saubere, helle Kleidung  
Eventuell weiße Schutzhaube

#### Max. TeilnehmerInnenzahl:

Min: 8 Max. 15

#### TrainerInnen:

**Markus Schnitzler**- Metzgermeister und  
Landwirt, Dießen am Ammersee

#### Veranstaltungsnummer:

4362

#### Veranstalter:

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

#### In Kooperation mit:

## LFI Tirol

# Altschafverwertung in der Hausschlachtung

Viele Schafhalterinnen und Schafhalter stehen oft vor der Frage, wie sie Ihre Altschafe am besten bzw. gewinnbringendsten vermarkten können. Damit dieser Frage entgegengewirkt werden kann, bzw. neue Alternativen aufgezeigt werden, wird das Seminar „Altschafverwertung in der Hausschlachtung“ angeboten. Um ganz nach dem Prinzip „Learning- by- Doing“ zu handeln, beinhaltet das Seminar sowohl einen praktischen als auch theoretischen Teil. Hygiene, rechtliche Grundlagen, richtige Schlachtkörperzerteilung und die Reifung von Fleisch sind einige Themenbereiche, die im theoretischen Teil besprochen werden.

Beim praktischen Teil kann das eigene Können unter Beweis gestellt werden. Durch Mithilfe des Metzgermeisters Markus Schnitzler, sind die TeilnehmerInnen gefordert, einen Schlachtkörper eines Altschafes fachgerecht zu zerteilen. Im Anschluss an Zerwirken des Schlachtkörpers wird den TeilnehmerInnen vermittelt, welche schmackhaften Produkte aus den unterschiedlichsten Teilen des Altschafes gemacht werden können. Das Hauptaugenmerk wird dabei auf das Erzeugen von Grillspezialitäten und Anfertigen von Marinaden gelegt. Zum Abschluss des Seminares werden einige der erzeugten Produkte verkostet.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Alexander Siess, BEd  
Leiter Arbeitskreis Tiroler Berglamm

Bitte die allgemeinen Geschäftsbedingungen des LFI Tirol unter [tirol.lfi.at](http://tirol.lfi.at) beachten.

Ihr Wissen wächst 

[www.lfi.at](http://www.lfi.at)