

## Sachkunde-Lehrgang

# Zerlegung vom Rind – neue amerikanische Rindercuts

26.04.2025 - 08:00-15:00 Uhr  
in Erfurt

Preis:  
180€  
pro TN\*



### Zielsetzung:

Eine gute Fleischzerlegung und somit effektive Nutzung des Schlachtkörpers ist die Grundlage für die Direktvermarktung von Fleisch und Fleischerzeugnissen. Verbessern Sie ihre Wertschöpfung am Rind und verfolgen Sie die praktische Zerlegung einer Färs durch unseren Dozenten.

Während der Zerlegung des Schlachtkörpers erläutert der Dozent den Aufbau und die Verwendung der verschiedenen Teilstücke. Die verschiedenen Partien generieren unterschiedliche Erlöse in der Ladentheke, deshalb ist eine exakte Zerlegung maßgeblich für den wirtschaftlichen Erfolg der Vermarktung. Wenn ein Schlachtkörper optimal zubereitet und vermarktet wird, kann dies die Wirtschaftsleistung eines Betriebes verbessern. Dies führt der Referent an einem Beispiel vor, weshalb die praktische Vorführung auch in einer Schlachtstätte bzw. Fleischerei stattfindet.

### Tagesordnung:

Gewinnung der Teilstücke aus Rind

1. Qualitätsmerkmale des Schlachtkörpers ableiten
2. Gewinnung Tierkörper Grobteile
  - 2a. Gewinnung Tierkörper Feinteile - Gewinnung von modernen Cuts
  - 2b. Feinteile weiter zerlegen – Gewinnung von Premium Cuts
3. Reifestrategien
  - a. wet aging
  - b. dry aging
  - c. Talgreifung, Reifung von Fleisch mit Knochen

SCAN ME



Infos unter:  
[www.landvolkbildung.de](http://www.landvolkbildung.de)