

Sachkunde-Lehrgang

Zerlegung vom Rind – neue amerikanische Rindercuts

26.10.2024
in Altengottern

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

Fleischzerlegung Rind - neue amerikanische Cuts

Datum: 26.10.2024

08:00 - 15:00 Uhr

Ort: Fleischerei Altengottern

Am Kanal

99991 Altengottern

Fragen & Anmeldung bei:

Pamela Brix

Fax: 0361/26 25 32 88 Mail: direktvermarktung@landvolkbildung.de

Telefon: 0361/ 26 25 32 86

Ihre verbindliche Anmeldung bis 14.10.2024

Name, Vorname	
Anschrift	
E-Mail/Telefon Nr.	
Geburtsdatum	
Geburtsort	
Rechnungsanschrift bzw. Betriebsstempel	
Förderfähig?	ja nein



*geförderter Preis;
kann je nach Teilnehmerzahl
variieren;
Preis ohne Förderung: 270,00€

Bitte beachten Sie:

- dass Personen förderfähig sind, die in der Land- und Forstwirtschaft oder in der Ernährungswirtschaft tätig sind
- die Arbeitsstätte muss in Thüringen liegen
- Ihre Anmeldung zum Kurs ist gemäß unserer Geschäftsbedingungen verbindlich
- eine gesonderte Anmeldebestätigung wird nicht ausgestellt
- mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie zu, dass Ihre Daten entsprechend unserer Datenschutzerklärung behandelt werden