

---

## Artgerechte Schlachtung und Zerlegung von Puten

In diesem Seminar erlernen Sie die fachgerechte Zerlegung von Puten für den Eigenverbrauch unter Berücksichtigung der hygienischen Auflagen. Es wird darauf geachtet, dass alle Teile der Puten verwertet werden. In einer Kleingruppe von maximal 8 Personen zeigt der Referent jedem das richtige Vorgehen und geht zudem auf die richtige Zubereitung der einzelnen Teile. Die Teilnehmer/-innen können das Fleisch nach dem Kurs mit nach Hause nehmen.

---

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 89,00 (pro Person (gefördert)) gefördert von Bund, Land und EU
<b>Fachbereich:</b>	Tierhaltung
<b>Zielgruppe:</b>	Personen, die Puten halten und diese für den Eigenverbrauch selbst schlachten und zerlegen möchten.
<b>Mitzubringen:</b>	sauberes Arbeitsgewand