
Special Cuts – bessere Vermarktungschancen bei Rindfleisch durch besondere Zuschnitte

Nach der Schlachtung werden die Rinder in Vorarlberg meist in dieselben Einzelteile zerlegt. Doch es gibt hier noch eine viel größere Vielfalt an Zuschnitten, wodurch beispielsweise bisherige Kochfleisch-Stücke zu edlen Steaks werden können. Das führt zu einer Steigerung der Wertschöpfung.

Philipp Sonntag – Metzgermeister und Fleischsommelier aus dem nahen Kißlegg – zeigt in seinem Kurs zuerst in einem Vortrag und dann im Zerlegeraum, was man von einem Rind alles verarbeiten kann. Dieser Einstiegskurs zum Thema „Special Cuts“ ist besonders für Rinderzüchter mit Direktvermarktung und auch ihre Lohn-Metzger gedacht. Das Ziel ist, das Fleischverständnis der Bauern und Metzger zu bündeln. Denn die spätere Qualität des Fleisches hängt von vielen Faktoren ab, auch dem richtigen Zeitpunkt der Schlachtung.

Nutzen Sie die Chance, die spannende Herangehensweise des Spezialisten im Bereich Fleischzuschnitte und -zubereitung kennen zu lernen. Und fragen Sie Ihren Lohn-Metzger:in, ob er auch daran teilnehmen möchte.

Am Ende der Veranstaltung wird das im Kurs zerlegte Fleisch gegrillt und verköstigt.

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer: 5 Einheiten

Kursbeitrag: 85,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.)

142,00 € Kursgebühr ungefordert

Land Vorarlberg

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Direktvermarkter:innen,

Metzger:innen
