

Interessentenliste: Rindfleischzerlegung

In diesem Theorie- und Praxiskurs erfahren Sie von Mathias Gächter wie ein Rinder-Schlachtkörper in die einzelnen Fleischteile zerlegt und zu verkaufsfertigen Teilen veredelt wird. Weiters beinhaltet der Kurs Informationen über korrekte Bezeichnungen und entsprechende Verwendungsmöglichkeiten der Fleischteile in der Küche. Im theoretischen Teil erfahren Sie, welche Einflussfaktoren die Fleischqualität beeinflussen und an welchen Merkmalen Sie die Qualität des Fleisches bestimmen können. Außerdem werden die Themen Handelsklassenschema für Schlachttierkörper und Zurichtnormen sowie die Fleischreifung behandelt.

Ablauf

- 1. Teil am BSBZ Theorie
- 2. Teil am Rheinhof Praxis

Theorieteil Vormittag

- · Handelsklassenschema für Schlachttierkörper
- Zurichtnormen
- Einflussfaktoren
- Fleischqualität
- Fleischreifung

Praxisteil Nachmittag

- Schlachtierkörper zerlegen
- Teileweise zuschneiden
- Benennung der Fleischteile
- Verwendungsmöglichkeiten der Einzelfleischteile

Der Kurs wird geplant, sobald sich genügend Interessent:innen anmelden. Jetzt vormerken - dann informieren wir Sie, sobald der Termin feststeht und die Anmeldung freigeschaltet ist!

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 16.11.2025





Information

Kursdauer: 8 Einheiten Kursbeitrag: 125,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 208,00 € Kursgebühr ungefördert Land Vorarlberg Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Direktvermarkter/-innen, alle interessierten Personen Bitte ziehen Sie ein weißes T-Shirt und eine Mitzubringen: normale Jeans oder Hose an. Sie bekommen dann Gummistiefel, einen Hygienemantel und eine Haube im Kurs.

Verfügbare Termine

01.01.2028 00:00, Hohenems

Ort	Hohenems
Beginn	01.01.2028 00:00
Ende	02.01.2028 00:00
Örtlichkeit	BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg,
	Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems
Information	LFI Vorarlberg, Tel 05574/400-191, lfi@lk-vbg.at
Kursnummer	8-0004964
Trainer:in	Mathias Gächter
Veranstalter	LFI Vorarlberg

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 16.11.2025