

## „Zerlege- u. Verarbeitungskurs“

**Termin:** **Mittwoch, 17.01.2018 09:00-17:00 Uhr**  
LFS Edelhof, Edelhof 1, 3910 Zwettl

**Referent:** **Blauensteiner Josef**

**Themen:** Lamm- und Schaffleisch ist ein sehr hochwertiges und wertvolles Produkt. Dieser Kurs liefert die Grundlagen um dieses optimal zu verarbeiten und zu veredeln. Die TeilnehmerInnen erlernen grundlegendes Wissen über die Qualitätseigenschaften des Schlachtkörpers, die richtige Lagerung und Hygieneanforderungen. Weiters wird die richtige Zerlegetechnik des Schlachtkörpers sowie das Wursten demonstriert.

**Kosten:** 75 € /Pers. gefördert; 150 € /Pers. ungefördert

**TGD-Anerkennung:** 1 Stunde

Anmeldungen werden bis spätestens 11.01.2018 im Verbandsbüro entgegengenommen. ☎ 05 0259 46903, 📠 05 0259 46999, ✉ [schafzucht@lk-noe.at](mailto:schafzucht@lk-noe.at)