

SEMINAR TERMIN:

05.02.20, 09:00 - 17:00

8 Unterrichtseinheiten

SEMINARORT:

ABZ Hagenberg

Veichter 99

4232 Hagenberg

Telefon: 0732772033400

ANMELDUNG:

bis spätestens 26.01.2020

LFI-Kursnummer: 8125/3

beim LFI-Kundenservice:

☎ 050/6902-1500

☎ 050/6902-91500

✉ info@lfi-ooe.at

🌐 ooe.lfi.at

Geschäftsbedingungen: ooe.lfi.at/agb

KURSBEITRAG:

gefördert: € 55,00 (für Bäuerinnen,

Bauern und Familienangehörige –

Details unter ooe.lfi.at/foerderung)

nicht gefördert: € 110,00

TRAINER/-IN:

Hermann JAKOB

IN KOOPERATION MIT:



LFI OBERÖSTERREICH

Bio-Schinken und Rohwurst

Seminar mit Hermann Jakob

Mi. 05.02.2020, 09:00 - 17:00 Uhr

Hagenberg, ABZ Hagenberg

Roh- und Kochschinken sowie Rohwürste aus biologischer Landwirtschaft sind stark nachgefragte Produkte und für eine Angebotserweiterung für Biobetriebe sehr interessant. Im Seminar werden die Zuschnitte für den Verkauf bzw. für die Schinkenherstellung behandelt, die einzelnen Verarbeitungsschritte zur Herstellung von Schinken - einsalzen und pökeln, reifen, trocknen, räuchern und garen der Schinken - in Theorie und Praxis anhand erprobter Rezepte erlernt. Variationsmöglichkeiten bei Rezepturen, ein ausführlicher Theorieteil inklusive Kostenkalkulation der Produkte, sowie das Erkennen kritischer Produktionsbereiche runden das Programm ab.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 **LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 **LAND**
OBERÖSTERREICH

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

