

Rinderseminar am 27.01.25

Heute lernen Sie alles rund ums Thema Rindfleisch. Neue Zuschnitte stehen genauso auf dem Programm wie das Beefgetriebe mit seinen einzelnen Einflussfaktoren. Bekommen Sie neue Inspirationen, was man alles aus Rindfleisch herstellen kann, welche Einflüsse es gibt für eine gute Qualität und das nicht jedes Rind oder jedes Steak gleich schmeckt. Am Ende des Tages wissen Sie warum das so ist.

Veranstaltungsort:
Fleischerei Schempp
Anbau 13
01561 Thiendorf

9.00 Uhr Eröffnung und Einleitung mit Ronny Paulusch und Christoph Schempp
9.15 Uhr Vorstellung des Beefgetriebes Ronny Paulusch
10.15 Uhr Pause
10.30 Uhr Erläuterung der einzelnen Teile des Beefgetriebes in Theorie und Praxis mit Ronny Paulusch und Christoph Schempp
12.00 Uhr Mittagspause mit Rindersteakverkostung
13.00 Uhr Live Zerlegung eines Hinterviertels in der Produktion mit Fleischermeister Karl Deutschbein und Ronny Paulusch
14.30 Uhr Pause
14.45 Uhr Zerlegung eines Rindervorderviertel in der Produktion mit Fleischermeister Karl Deutschbein und Ronny Paulusch

Für den Seminartag sind 7h geplant. Die Kosten betragen 210,- € Netto. Bei der Buchung von allen 6 Tagen beträgt gibt es ein Sonderangebot von 1150,- € Netto.
Die maximale Teilnehmerzahl beträgt 20 Personen. Der Kurs kommt erst zu Stande, wenn eine Teilnehmerzahl von 10 Personen erreicht ist.