

Schinkenseminar am 01.02.2025

Heute lernen Sie alles über die Welt der Schinken kennen und wie man seinen eigenen Schinken herstellt in der Theorie sowie in der Praxis.

Veranstaltungsort:
Fleischerei Schempp
Anbau 13
01561 Thiendorf

9.00 Uhr Eröffnung und Einleitung mit Ronny Paulusch und Christoph Schempp
9.15 Uhr Vorstellung von Schinken aus aller Welt mit Ronny Paulusch
10.30 Uhr Frühstückspause und Querverkostung
11.30 Uhr Unterschiede bei der Herstellung von Schinken und dessen Auswirkung mit Ronny Paulusch
12.30 Uhr Mittagspause mit Iberico
13.30 Uhr Wie stelle ich meinen Schinken vom Pökeln bei zum Reifen und wo liegen Fehler bei der Herstellung
14.30 Uhr Pause
15.00 Uhr Beschneiden von verschiedenen Schinken mit Fleischermeister Karl Deutschbein
16.00 Uhr Abschluss

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.

Der Kurs ist auch halbtätig buchbar also bis zur Mittagspause und nach der Mittagspause. Am Vormittag kostet der Kurs 100,- € Brutto und Nachmittag 150,- € Brutto.