

Schweineseminar 28.01.25

Heute lernen Sie alles rund ums Thema Schweinefleisch. Wir möchten dem Schwein die Wertigkeit zurückgeben, die es verdient und die es die letzten Jahre verloren hat. Wir erklären, warum Schwein nicht gleich Schwein ist und wie und warum sich die Qualität und der Geschmack des Schweinefleisches die letzten Jahre verändert hat. Wir zeigen mit praktischen Beispielen, wie man Schwein wieder mehr Eigengeschmack geben kann und welche neuen Zuschnitte es heute vom Schwein gibt.

Veranstaltungsort:
Fleischerei Schempp
Anbau 13
01561 Thiendorf

6.00 Uhr Zuschauen bei der Schweineschlachtung möglich
9.00 Uhr Eröffnung und Einleitung mit Ronny Paulusch und Christoph Schempp
9.15 Uhr Schweinerassen, Fütterung und Haltung als Einflussfaktoren auf die Fleischqualität und den Geschmack mit Ronny Paulusch in Theorie und Praxisbeispiel mit Christoph Schempp
10.45 Uhr Pause
11.00 Uhr Iberico das Spanische Wagyu mit Ronny Paulusch
12.00 Uhr Mittagspause mit Verkostung von verschiedenen Schweinecuts
13.00 Uhr Grundlagen bei der Wurstherstellung mit Christoph Schempp
14.00 Uhr Live Zerlegung in der Produktion 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.