

Lamm- und Geflügelseminar 29.01.25

Geflügelfleisch ist nach wie vor immer weiter auf dem Vormarsch. Die Leute sehnen sich aber auch nach besseren Haltungsbedingungen. Es wird also Zeit sich mit dem Thema Geflügel und dessen Herkunft zu beschäftigen. Lammfleisch fristet in Deutschland noch immer ein Dasein als Nischenprodukt. Eine wachsende muslimische Bevölkerung verlangt aber immer mehr nach diesen Produkten. Lernen Sie also alles rund um das Thema Lammfleisch kennen.

Veranstaltungsort:
Fleischerei Schempp
Anbau 13
01561 Thiendorf

9.00 Uhr Eröffnung und Einleitung mit Christoph Schempp
9.15 Uhr Vorstellung der Haltungsformen und Rassen beim Geflügel
10.00 Uhr Label Rouge Geflügel als Beispiel von bester Haltungsform
11.00 Uhr Pause
11.15 Uhr Zerlegung von Geflügel und Herstellung von Verkaufsartikeln
12.15 Uhr Mittagspause mit Verkostung von verschiedenen Geflügelteilen
13.00 Uhr Lammrassen und die Bedeutung von Lammfleisch
14.15 Uhr Live Zerlegung in der Produktion mit Fleischermeister Karl Deutschbein
15.00 Uhr Pause
15.30 Uhr Herstellung von verschiedenen Lammprodukten.

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.