

Fleischreifeseminar am 31.01.2025

Heute lernen Sie alles über verschiedene Reifeverfahren. Warum ist die Fleischreifung wichtig und wie komme ich zum gewünschten Ziel. Was steckt hinter dem Reifezeugnis für gutes Fleisch und wodurch unterscheiden sich die unterschiedlichen Reifearten? Als Praxisbeispiel werden wir über die Reifung im Dry Ager im Detail sprechen und verschiedene Reifestufen verkosten.

Veranstaltungsort:
Fleischerei Schempp
Anbau 13
01561 Thiendorf

9.00 Uhr Eröffnung und Einleitung mit Ronny Paulusch und Christoph Schempp
9.15 Uhr Einführung in die Fleischreifung
10.45 Uhr Pause
11.00 Uhr Überblick in die Reifearten
12.00 Uhr Mittagspause mit Verkostung von verschiedenen Reifearten
13.00 Uhr Reifung von Schwein, Rind, Geflügel, Wild und Fisch mit dem Dry Ager
15.00 Uhr Auswirkung der Reifung auf die Zubereitung/ Kerntemperatur in Theorie und Praxis mit Ronny Paulusch und Christoph Schempp
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.