

### **Lamm- und Geflügelseminar 04.02.25**

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 und Stefan Ulbricht  
9.15 Uhr Vorstellung der Haltungsformen und Rassen beim Geflügel  
10.00 Uhr Label Rouge Geflügel als Beispiel von bester Haltungsform inklusive Querverkostung  
11.00 Uhr Pause  
11.15 Uhr Zerlegung von Geflügel und Zubereitung mit Christoph Schempp und Stefan Ulbricht  
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  
15.15 Uhr Herstellung von verschiedenen Lammprodukten/ Verkostung  
16:00 Uhr Abschluss

Für den Seminartag sind 7h geplant. Die Kosten betragen 210,- € Netto.  
Die maximale Teilnehmerzahl beträgt 20 Personen. Der Kurs kommt erst zu Stande, wenn eine Teilnehmerzahl von 10 Personen erreicht ist.