

### **Fleischreifeseminar am 02.02.2024**

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

Preis pro Teilnehmer 250,- €