

Rinderseminar am 29.01.2024

Heute lernen Sie alles rund ums Thema Rindfleisch. Neue Zuschnitte stehen genauso auf dem Programm wie das Beefgetriebe mit seinen einzelnen Einflussfaktoren. Bekommen Sie neue Inspirationen, was man alles aus Rindfleisch herstellen kann, welche Einflüsse es gibt für eine gute Qualität und das nicht jedes Rind oder jedes Steak gleich schmeckt. Am Ende des Tages wissen Sie warum das so ist.

Veranstaltungsort:
Fleischerei Schempp
Anbau 13
01561 Thiendorf

9.00 Uhr Eröffnung und Einleitung mit Ronny Paulusch und Christoph Schempp
9.15 Uhr Beefgetriebe mit dessen Einflussfaktoren mit Ronny Paulusch in Theorie und Praxisbeispiel mit Christoph Schempp
10.45 Uhr Pause
11.00 Uhr Reifung mit Ronny Paulusch
12.00 Uhr Mittagspause mit Rindersteakverkostung
13.00 Uhr Einführung in die Zerlegung mit Christoph Schempp
14.00 Uhr Live Zerlegung in der Produktion mit Fleischermeister Karl Deutschbein
16.00 Uhr Abschluss

Preis für jeden Teilnehmer 250,- €