

Rinderseminar am 03.02.25

Heute lernen Sie alles rund ums Thema Rindfleisch. Neue Zuschnitte stehen genauso auf dem Programm wie die einzelnen Einflussfaktoren auf die Fleischqualität. 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

6.00 Uhr Zuschauen bei der Schweineschlachtung möglich
9.00 Uhr Eröffnung und Einleitung mit Christoph Schempp und Stefan Ulbricht
9.15 Uhr Gibt es das perfekte Steak oder Fleisch? Wenn was macht es aus?
10.15 Uhr Pause
10.30 Uhr Erläuterung der Einflussfaktoren auf die Rindfleischqualität in Theorie und Praxis mit Christoph Schempp
12.00 Uhr Mittagspause mit Rindersteakverkostung mit Stefan Ulbricht
13.00 Uhr Live Zerlegung eines Hinterviertels in der Produktion mit Fleischermeister Karl Deutschbein und Christoph Schempp
14.30 Uhr Pause
14.45 Uhr Zerlegung eines Rindervorderviertel in der Produktion mit Fleischermeister Karl Deutschbein und Christoph Schempp
16.00 Uhr Abschluss

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