

Veredelung von Schweinefleisch

Herstellung von Wurstwaren und Rohfleisch



Datum: Donnerstag, 02. November 2023

Zeit: 09:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Ort: Hof Silberdistel, Obere Wies 242, 4718 Holderbank (SO)

Inhalt

Die Verarbeitung von Fleisch bietet die Möglichkeit, den Rohprodukten eine besondere Qualität zu verleihen. Besonders bei der Verwendung von Fleisch von alternativen Rassen ist dies ein wichtiger Faktor, um die Fleischqualität hervorzuheben.

Innerhalb dieses Kurses werden Sie Blut-, Leber- und Bratwürste herstellen sowie Rohfleisch zur weiteren Veredelung bearbeiten. Geleitet und durchgeführt wird der Kurs von Cäsar Bürgi, der jahrelange Erfahrung hat und eine Fleischverarbeitung auf seinem Landwirtschaftsbetrieb besitzt.

Der Fokus liegt dabei auf der Verarbeitung und Veredelung von Schweinen, welche im Zuchtprojekt „Unser Hausschwein“ gezüchtet werden.

Programm Donnerstag, 02. November 2023

Zeit	Thema	ReferentIn
09.00	Beginn: Begrüssung und Eröffnung	Cäsar Bürgi Anna Jenni
09.15	Theorieteil zur Fleischverarbeitung	Cäsar Bürgi
10.30	Praxisteil 1: Beginn Verarbeitung der Wurst- und Fleischwaren	Cäsar Bürgi
12.00	Mittagessen	
13.15	Praxisteil 2: Weiterverarbeitung der Wurst- und Fleischwaren	Cäsar Bürgi
14.45	Pause	
15:10	Praxisteil 3: Fertigstellen der Produkte	Cäsar Bürgi
15:45	Abschluss	Cäsar Brügi Anna Jenni

Programmänderungen vorbehalten

Referentinnen und Referenten

- Cäsar Bürgi, Landwirt / Fleischverarbeiter, Hof Silberdistel, Holderbank (SO)
- Anna Jenni, Umweltingenieurin, Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL, Frick

Kursleitung

Anna Jenni

Kosten

(Die Kurskosten verstehen sich inkl. Unterlagen)

- Für alle anderen Fr. 150.—
- Bäuerinnen, Landwirte und Studentinnen Fr. 90.—

Verpflegungspauschale Fr. 30.—

Anmeldung

Per Mail bei anna.jenni@fibl.org oder online über

<https://anmeldeservice.fibl.org/kursveredelungschweinefleisch2023>

Anmeldefrist

Anmeldebedingungen: Bei Abmeldungen bis 5 Tage vor Kursbeginn erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von Fr. 40.- Erscheint ein*e Kursteilnehmer*in nicht, ohne sich vorgängig abgemeldet zu haben, werden die vollen Kurskosten verrechnet.

Auskunft

FiBL Kurssekretariat, Stefanie Leu

Ackerstrasse 113 / Postfach 219

CH-5070 Frick

Tel. +41 62 865 72 74, Fax +41 62 865 72 73

kurse@fibl.org, www.fibl.org