



Kontakt

Landwirtschaftsamt Biberach

Bergerhauser Str. 36 | 88400 Biberach

Telefon: 07351 52 6723

E-Mail: sabine.mutschler@biberach.de

Kurse

Basics für die Fleischvermarktung

Schwerpunkt

Fleischverarbeitung für die
Direktvermarktung

Wo

Landwirtschaftsamt Biberach
Karl-Arnold-Schule Biberach

Kosten

115 €/Person/Kurs

Die Teilnehmer können sich nur für die
einzelnen Kurse anmelden

max. Teilnehmer Anzahl/Kurs = 15 TN

Mitzubringen

Mitzubringen: Gummistiefel, Lackschürze,
Kopfbedeckung (Kappe) - Kleidung kann
auch bestellt werden

Kurse: Basics für die Fleischvermarktung



Programm

Kurs 1 | Kosten: 115 € | Anmeldeschluss: 1 Woche vor Kursbeginn

Fr 13.01.2023 | 17 - 20 Uhr | FSBC | Theorie
Infektionsschutzgesetz (IfSG), Grundsätze Vermarktung in der Direktvermarktung/ Leitsätze für Fleischerzeugnisse

Sa 14.01.2023 | 08 - 17 Uhr | DV-Betrieb | Fachtheorie
Geräte und Maschinen z.B. Messer (Schleifen), Wolf, Kutter usw.
Reinigung, Desinfektion, Unfallverhütung und Vorschriften
Kochwurstherstellung, Brühwurstherstellung (Leitsätze und Kalkulation)
Zutaten und Zusatzstoffe | **Gemeinsames Mittagessen**

DV-Betrieb | Fachpraxis
Hausschlachtung Rind & Schwein (Direktvermarktungsbetrieb Hörnle in Waldhofen) Trichinenuntersuchung
Herstellung von Kochwurst, Hausmacher Leberwurst, Delikatess Leberwurst, Schwarzwurst, Schwartenmagen usw.
Herstellung verschiedener Brühwurstsorten nach dem Warmfleischverfahren. Diese Methode ist vor allem für Bio-Betriebe hochinteressant. Herstellung von Bratwürste/Weißwürste, Fleischkäse und gerauchter Schinkenwurst.

Kurs 2 | Kosten: 115 € | Anmeldeschluss: 1 Woche vor Kursbeginn

Fr 20.01.2023 | 17 - 20 Uhr | FSBC | Theorie
Preisangabenverordnung (PAngV) Hackfleisch und Hackfleischerzeugnissen rechtliche Vorgaben | Lebensmittelinformationsverordnung (VO(EU) Nr. 1169/2011, LMIV und LMKV

Sa 21.01.2023 | 08 - 17 Uhr | KASBC | Fachtheorie
Musterzerlegung Schwein, Sortierung mit Kalkulation zur Preisermittlung | **Gemeinsames Mittagessen**

KASBC | Fachpraxis
Musterzerlegung Schwein, unterschiedliche Schnittführungen, Steakschnitt, Sortierung der Fleischabschnitte, Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse

FSBC = Fachschule Biberach
KASBC = Karl-Arnold-Schule Biberach
DV = Direktvermarktung
LM = Lebensmittel



Anmeldung online unter
landwirtschaftsamt-biberach.de

Kurs 3 | Kosten: 115 € | Anmeldeschluss: 1 Woche vor Kursbeginn

Fr 03.02.2023 | 17 - 20 Uhr | FSBC | Theorie
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB;1) und Basisverordnung (VO(EG) Nr. 178/2002)/ Lebensmittelhygienerecht

Sa 04.02.2023 | 08 - 17 Uhr | KAS BC | Fachtheorie
Musterzerlegung Rind, Sortierung mit Kalkulation zur Preisermittlung
| **Gemeinsames Mittagessen**

KAS BC | Fachpraxis
Musterzerlegung Rind, unterschiedliche Schnittführungen, Steakschnitt, Sortierung der Fleischabschnitte, Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse

Kurs 4 | Kosten: 115 € | Anmeldeschluss: 1 Woche vor Kursbeginn

Fr 10.02.2023 | 17 - 20 Uhr | FSBC | Theorie
Geschützte Ursprungsbezeichnung/ geschützte geographische Angabe gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (24)
Grundlagen HACCP und Betriebliche Eigenkontrollen (Leitfaden HACCP)

Sa 11.02.2023 | 08 - 17 Uhr | KAS BC | Fachtheorie
Rohwurst-, Koch und Rohschinkenherstellung (Leitsätze und Kalkulation)
Zutaten und Zusatzstoffe
Etikettierung/ Beschriftung/ Aufbereitung/ Verpackung
| **Gemeinsames Mittagessen**

KAS BC | Fachpraxis
Rohwurstherstellung: grobe Bratwurst (weiß und rot), Landjäger, Pfefferbeißer usw.
Roh-, und Kochschinkenherstellung: Schinkenspeck, Bauch, Knochenschinken, Nusschinken, kalte Braten, usw.

