

Öko-Akademie Kringell

Lammfleisch zerlegen und zubereiten

Tagesseminar

am Donnerstag, den 11. April 2019

8.00 Uhr – 16.00 Uhr



Foto: pixa bay

Schafffleisch vom Lamm oder vom ausgewachsenen Schaf trägt seit Jahrtausenden zur menschlichen Ernährung bei. Diese Vorliebe hat sich bis heute erhalten, auch wenn sie sich regional verschieden ausprägt ist. Wie Lammfleisch zerlegt und zubereitet werden kann, zeigen wir ihnen bei einem Tagesseminar an der Ökoakademie Kringell.

Die Fortbildung erfolgt in Zusammenarbeit mit der Fachberatung für Schafe am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Pfaffenhofen. Nach der Einführung zerlegt Metzgermeister Michael Fastner mit ihnen ein Lamm und gibt Tipps zur Portionierung und Verwendung der Teilstücke. Anschließend stellen Sie in der Ökoseminarküche ein hochwertiges Menü aus Lammfleisch her. Die Veranstaltung endet mit der gemeinsamen Verköstigung der Spezialität.

Zielgruppe

Das Seminar richtet sich an Interessenten die Lammfleisch in der heimischen Küche in hochwertige Speisen veredeln oder direkt vermarkten möchten. Es sind keine Vorkenntnisse oder Spezialgeräte erforderlich. Das Seminar ist auf 16 Teilnehmer begrenzt. Mitzubringen sind Schuhe zum Wechseln für den Küchenbereich.

Seminargebühr

Die Kosten für das Seminar belaufen sich pro Teilnehmer auf **50,00 €**.

Kontakt und Anmeldung

erforderlich bis 29. März 2019.

