

Öko-Akademie Kringell

Ziegenfleisch zerlegen und zubereiten

Tagesseminar

am Dienstag, den 16. April 2019

8.00 Uhr – 16.00 Uhr



Foto: pixa bay

Dank der sich ändernden Essgewohnheiten steigt die Nachfrage nach ernährungsphysiologisch hochwertigen Produkten aus der Ziegenhaltung und damit auch nach Ziegenfleisch. Wie Ziegenfleisch zerlegt und zubereitet werden kann, zeigen wir Ihnen bei einem Tagesseminar an der Ökoakademie Kringell.

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

Zielgruppe

Das Seminar richtet sich an Interessenten, die Ziegenfleisch in der heimischen Küche in hochwertige Speise 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.

