
Ganztierverwertung Rind – Vom Zuschnitt bis zur Veredelung

Von der Zerlegung bis zum fertigen Produkt: In diesem zweitägigen Praxisseminar wird gezeigt, wie ein Rind fachgerecht zerlegt und zu hochwertigen Spezialitäten verarbeitet wird. Neben Steaks, Würsten, Burgern, Fonds und Grillspezialitäten stehen auch praktische Tipps zu Reifung, Kennzeichnung und Etikettierung auf dem Programm.

Inhalt:

- Zuschnitt moderner Special Cuts wie Flat Iron, Teres Major, Vegas Cut, Flank Steak oder Beef Ribs
- Herstellung von Beef Hammer, Osso Buco, Pulled Beef und Beef Jerky
- Grillen und Verarbeiten von Innereien (Herz, Leber, Nieren)
- Produktion von Rindsbratwürsten, Cevapcici, Leberwurst, Burgern und Konserven
- Gewinnung von Rinderfond und Bratfett aus Knochen und Talg
- Anleitung zu Dry-Aging, Wet-Aging, Aqua-Aging, Fat-Aging und Ash-Aging
- Kennzeichnung & Etikettierung
- Kurs inkl. 2x Mittagessen an der Schule

Das umfangreiche Skript enthält neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

In Kooperation mit Bio Austria Salzburg.

Information

Kursdauer:	16,8 Einheiten
Kursbeitrag:	471,00 € Kursgebühr 186,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Biologische Wirtschaftsweise
Mitzubringen:	Hygienebekleidung (wenn vorhanden)
Anrechnung:	16 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

Verfügbare Termine

10.11.2026 09:00, Bruck/Glstr.

Ort	Bruck/Glstr.
Beginn	10.11.2026 09:00
Ende	11.11.2026 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftliche Fachschule Bruck/Glstr. Piffgut, Bahnhofstr. 5, 5671 Bruck/Glstr.
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoeb1@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013403
Trainer:in	Hermann Jakob
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg
Termin 1	10.11.2026, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	11.11.2026, 09:00 - 17:00 Uhr