

BIOLAND- EINLADUNG

Praxisseminar mit Hermann Jakob

Schwerpunkt: Brühwurst- und Kochwurstherstellung aus Rind- und Schweinefleisch



Wann: Dienstag, 23. Oktober 2018 , 9.30 – ca. 16.30 Uhr

Wo: Hofgut Imsbach Lapointe, Primstalstraße 22 in 66636 Tholey-Theley

Thema: Herstellung von Kochwurst- und Brühwurst-Produkten, Spezialitäten und Konserven

Ablauf:

09.30-10.00 Uhr:	Begrüßung der Teilnehmer, Vorstellung und Organisatorisches
10.00-10.30 Uhr:	Theoretischer Einstieg ins Thema. Gruppenbildung
10.30-13.15 Uhr:	Herstellung von Standard-Kochwurst- und Brühwurstprodukten wie Leberwurst (Variationen), Bratwurst und Pasteten
13.15-14.15 Uhr:	Mittagspause
14.15-15.15 Uhr:	Fertigstellung der Produkte, Theorie der Koch- und Brühwurstherstellung
	Exkurs: Herbeiführung eines Pökelaromas
15.15-15.45 Uhr:	Kaffeepause
15.45-16.30 Uhr:	Verkostung mitgebrachter Produkte, Analyse, Diskussion

Referenten: Hermann Jakob, Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach

Organisation: Annika Bruhn, Bioland e. V., Herstellerberatung, Hamm

Sonstiges: Bitte **Arbeitsbekleidung (inkl. Kopfbedeckung)** mitbringen!
Bei jedem Seminar erhalten die Teilnehmer ein umfangreiches **Skript**.

Kosten: Für Verpflegung und Materialkosten werden vor Ort **50,00 €** erhoben.

Anmeldung

Anmeldung bis zum 15.10.2018

An den
Bioland e. V., Geschäftsstelle Hamm
Im Hagen 5

59069 Hamm

Fax: (0 23 85) 93 54-25

E-Mail: info-nrw@bioland.de

Hiermit melde ich ___ Person(en) zum Seminar beim Hofgut Imsbach Lapointe in Tholey-Theley an:

Name, Vorname	Betrieb

Bitte sehr deutlich für die Teilnehmerbescheinigungen ausfüllen.

Eine detaillierte Wegbeschreibung können Sie sich erstellen unter:

<http://maps.google.de/maps>

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gute Fahrt!