

BIOLAND- EINLADUNG

Schwerpunkt: Geflügelfleischverarbeitung

Praxisseminar ökologische Wursterzeugung und Rohpökelwarenherstellung aus Geflügelfleisch



Wann: Sonntag: 07. April, 9.30 – ca. 16.30 Uhr

Wo: Bauer Stolze, Hendrik Stolze, An der Kapelle 5, 31311 Uetze, www.bauerstolze.de

Thema: Wursterzeugung und Rohpökelwarenherstellung aus Geflügelfleisch

Ablauf:

9.30-10.00 Uhr:	Vorstellung, kurze Einführung in die Seminarthemen
10.00-12.00 Uhr:	Zerlegung von Hähnchen (Suppenhühnern/Bruderhähnen), optimierte Ausschachtung. Herstellung von Rohpökelwaren
12.00-13.30 Uhr:	Herstellung von Geflügellyoner, Geflügelbierschinken, Geflügelleberwurst, Geflügelwienern mit und ohne Gemüse, Geflügelbratwurst, Geflügelkochsalami sowie Geflügelfleischkäse
13.30-14.30 Uhr:	Mittagspause
14.30-16.30 Uhr:	Besprechung der Herstellungsabläufe und der Rezepte, Beurteilung und Verkostung der Würste, Fragen, Tipps.

Von Teilnehmern zu Hause hergestellte Produkte können mitgebracht und begutachtet werden!

Referent: **Hermann Jakob**, Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach und Autor zahlreicher Fachbücher und Artikel zur ökologischen Wursterstellung.

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

Moderation: Annika Bruhn, Herstellerberatung

Sonstiges: Bitte **Arbeitsbekleidung** mitbringen! Bei jedem Seminar erhalten die Teilnehmer ein umfangreiches **Skript**, das neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte enthält.

Gefördert:

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft