

Einladung

Praktikerschulung: Brüh- und Kochwurst aus Wild

Termin: Freitag, 17. März 2017 und
Samstag, 18. März 2017

Ort: Lehr- und Versuchsgut Köllitsch
Lehrwerkstatt Fleischverarbeitung/Haus 12 (Speicher)
Am Park 3
04886 Arzberg OT Köllitsch

Programm:

Freitag, 17.03.2017

- 17:00 Uhr** **Eröffnung und Begrüßung**
Ondrej Kunze; Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
- 17:15 Uhr** **Grundlagen der Fleischhygiene und Überwachung**
N. N.; LRA Nordsachsen, Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt
- 18:00 Uhr** **Zerlegung von Wild und Auswahl des Fleisches für einzelne Wurstsorten**
Grundlagen der Wurstherstellung
Peter Link; Benndorf
- 20:30 Uhr Abendessen
- 21:00 Uhr** **Herstellung von Jagdwurst: Zuschnitt, Auswahl Fleisch,**
Zusammenstellung der Gewürze und Zutaten sowie Besonderheiten in der Erzeugung
Peter Link

Samstag, 18.03.2017

- 08:00 Uhr** **Herstellung von Blut- und Leberwurst; Auswahl Fleisch, Zusammenstellung der Gewürze**
und Zutaten
Besonderheiten bei der Herstellung
Peter Link
- 10:00 Uhr** **Herstellung von Kochwurst**
Peter Link
- 12:30 Uhr Mittagspause
- 13:15 Uhr** **Abschlussdiskussion und Auswertung**

Anmeldung bis: **03.03.2017**

Teilnahmegebühr: 60,00 € + 10,00 € Materialkosten

Sonstige Hinweise: Verpflegungs- und Übernachtungsmöglichkeiten bestehen vor Ort.
Die Kostenpauschale für Mittagessen und Pausengetränke beträgt 8,00 €/Tag,
die Kosten für die Übernachtung im Lehrlingswohnheim betragen 17,00 €/Nacht.

Kontakt:

Ansprechpartner Viola Schlegel

E-Mail: viola.schlegel@smul.sachsen.de

Tel./Fax: 034222 46-2622 / 034222 46-2698

Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie

Lehr- und Versuchsgut Köllitsch

Am Park 3, 04886 Arzberg OT Köllitsch

Internet: <http://www.smul.sachsen.de/fulg>