

Einladung

Praktikerschulung: Knacker, Salami und Schinken aus Rind, Schaf und Wild

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

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

Programm:

Freitag, 17.11.2017

- 17:00 Uhr** **Eröffnung und Begrüßung**
Ute Jarosch; Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
- 17:15 Uhr** **Grundlagen der Fleischhygiene und Überwachung**
N. N.; LRA Nordsachsen, Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt
- 18:00 Uhr** **Grundlagen der Wurstherstellung**
Auswahl des Fleisches für einzelne Wurstsorten und Schinken
Peter Link; Benndorf
- 20:30 Uhr Abendessen
- 21:00 Uhr** **Herstellung von Knackern: Auswahl Fleisch, Zusammenstellung der Gewürze und Besonderheiten bei der Herstellung**
Peter Link; Benndorf
- 21:45 Uhr** **Diskussion und Auswertung des ersten Tages**

Samstag, 18.11.2017

- 08:00 Uhr** **Salamiherstellung: Zuschnitt, Auswahl Fleisch, Zusammenstellung der Gewürze und Besonderheiten bei der Herstellung**
Peter Link
- 10:00 Uhr Frühstück/Kaffeepause
- 10:30 Uhr** **Schinkenherstellung: Auswahl Fleisch, Zuschnitt, Pökeln u. a.**
Peter Link
- 13:15 Uhr** **Abschlussdiskussion und Auswertung**

Anmeldung bis: 03.11.2017

Teilnahmegebühr: 60,00 €

Sonstige Hinweise: Verpflegungs- und Übernachtungsmöglichkeiten bestehen vor Ort.
Die Kostenpauschale für Mittagessen und Pausengetränke beträgt 8,50 €/Tag, die
Kosten für die Übernachtung im Lehrlingswohnheim betragen 22,00 €/Nacht.+ MwSt.

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

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