

BIOLAND- EINLADUNG

Schwerpunkt: Geflügelfleischverarbeitung

Praxisseminar ökologische Wursterzeugung und
Pökelwarenherstellung 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 Pökelwarenherstellung 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 Pökelwaren |
| 12.00-13.30 Uhr: | Herstellung von Geflügellyoner, Geflügelbierschinken, Geflügelleberwurst, Geflügelwienern, 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.