

Einladung

Anwenderseminar Wurst- und Schinkenherstellung aus Wild

Termin: Freitag, 29.10.2010, 17:00 bis 22:00 Uhr
Sonnabend, 30.10.2010, 08:00 bis 15:00 Uhr

Ort: Schullandheim
04509 Reibitz (Landkreis Nordsachsen)
Badrinaer Straße

Programm: **Freitag, 29.10.2010**

- 17:00 Uhr **Eröffnung und Begrüßung**
Dr. Manfred Golze, Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
- 17:15 Uhr **Grundlagen der Fleischhygiene und Überwachung**
Dr. Michèle Brauer, Fachbereich Lebensmittelhygiene, Lebensmittelüberwachung und Veterinärämter Nordsachsen
- 18:00 Uhr **Aus der Decke schlagen und grobgewebliche Zerlegung**
Peter Link, Schullandheim Reibitz
- 20:00 Uhr **Abendessen**
- 21:00 Uhr **Feingewebliche Zerlegung und Auswahl Fleisch für einzelne Wurstsorten**
Peter Link, Schullandheim Reibitz
- 21:45 Uhr **Diskussion und Auswertung des ersten Lehrgangstages**

Sonnabend, 30.10.2010

- 08:00 Uhr **Frühstück**
- 08:30 Uhr **Kochwurstherstellung, Zuschnitt, Auswahl Fleisch, Zusammenstellung Gewürze**
Peter Link, Schullandheim Reibitz
- 10:00 Uhr **Frühstück/Kaffeepause**
- 10:30 Uhr **Rohwurstherstellung, Zuschnitt, Auswahl Fleisch, Zusammenstellung Gewürze und Herstellung**
Peter Link, Schullandheim Reibitz
- 12:00 Uhr **Mittagspause**
- 12:45 Uhr **Schinkenherstellung**
Peter Link, Schullandheim Reibitz
- 14:30 Uhr **Abschlussdiskussion und Auswertung**
Dr. Manfred Golze, Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
Peter Link, Schullandheim Reibitz

Anmeldung bis: 11.10.2010

Teilnahmegebühr: 60,00 €

Sonstige Hinweise: Verpflegungs- und Übernachtungsmöglichkeiten bestehen vor Ort.
Die Kostenpauschale für Mittagessen und Pausengetränke beträgt 5,50 €.

Kontakt:

Ansprechpartner Viola Schlegel

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

Tel./Fax: 034222 46-2622 / 034222 46-2699

Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie

Lehr- und Versuchsgut

Am Park 3, 04886 Arzberg OT Köllitsch

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