

Geschlossene und offene Kurse

Geschlossene Kurse Die meisten Kurse werden für ganze Gruppen an einem von der Gruppe vorgegebenen Ort durchgeführt. Mindestanforderungen an den Veranstaltungsort: Tisch, Wasser- und Stromanschluss sowie Zugang nach draußen.

Offene Kurse Von Zeit zu Zeit bieten wir offene Kurse an. Informationen darüber finden Sie auf unserer Facebook-Seite unter „Veranstaltungen“. Sie können auch ein Email an kurse@herbertsdorfmetzg.at schreiben, und wir setzen Sie auf unsere Warteliste.

Ablauf: Vorgespräch und Kurs

Vorgespräch Im Vorgespräch klärt Herbert mit Ihnen ab, ob es besondere Wünsche an die gezeigten Verarbeitungsmethoden oder auch die Fleischsorte gibt. Besonders bei der Wurstherstellung gehen wir gerne auf Vorlieben (zB mit Whiskey) oder auch Unverträglichkeiten ein. Der flexible Teil des Kurses richtet sich danach. So ist garantiert kein Kurs wie der andere.

Basisteil im Kurs Der Kurs selbst enthält immer einen handwerklichen Teil. Hier zeigt Herbert die Grundsätze, die Geräte, den Umgang mit den Geräten, diverse Techniken und natürlich den schonenden, wertschätzenden Umgang mit dem Fleisch.

Individueller Teil im Kurs Sehr gerne geht Herbert auf individuelle Wünsche ein, die im Vorgespräch vereinbart wurden.

Gemütlicher Ausklang Wenn der Kurs auf einen Abendtermin gelegt wurde, sitzen wir noch zusammen, verkosten, was wir produziert haben und besprechen mögliche weitere Varianten.

Weitere Kursthemen

Smoken, Grillen und Schlachten
 (bei vorhandener Schlachtmöglichkeit)

Meiningen

Zentrale . Produktion . Küche . Street Food
 Herbert's Dorfmetzg . Herbert Koch
genuss@herbertsdorfmetzg.at

Fleischakademie
 Herbert's Fleischakademie . Herbert Koch
kurse@herbertsdorfmetzg.at

Koblacher Straße 26 . A-6812 Meiningen
 T +43 5522 72290

(Abhol-)Termine nach Vereinbarung

Rankweil

Metzgereifachgeschäft
 Herbert's Dorfmetzg . Herbert Koch
genuss@herbertsdorfmetzg.at

Bahnhofstraße 23 . A-6830 Rankweil
 T +43 5522 44130

Internet

www.herbertsdorfmetzg.at
[www.fb.com/HerbertsWurstundFleisch](https://www.facebook.com/HerbertsWurstundFleisch)



Unsere Automaten stehen Ihnen
 täglich 24 Stunden
 an beiden Standorten zur Verfügung!



Gestaltung: Claudia Hinterauer, 2020 Icon: Nikita Golubev @FlatIcon

Kurse

Fleischverwertung

modern . wertschätzend . vom Meister
 gemäß dem „From Nose to Tail“-Gedanken

- Drei Module bilden das Metzgerhandwerk vom geschlachteten Tier bis zum fertigen Produkt komplett ab.
- Alle Module sind einzeln buchbar (nicht aufeinander aufbauend).
- Hobby- und Profi-Kurse werden jeweils getrennt abgehalten.
- Verwertet wird Fleisch je nach Saison.
- Jeder Kurs dauert jeweils drei bis vier Stunden.
- Ziel ist jeweils, dass Sie in Zukunft in Ihrem Alltag das gelernte Modul eigenständig anwenden können.
- Bei Gruppen bis fünf Teilnehmern ist jeder aktiv in den Produktionsprozess eingebunden. Maximale Teilnehmerzahl: 12 Personen.

Modul 1 Fleischverwertung

Fleischkunde

Inhalt

- Einführung in die Fleischkunde
- Zerlegen und richtiges Auslösen von Teilstücken
- Vorbereitungen für Zubereitung auf dem Grill oder in der Küche
- Varianten in der Zerlegung
- Füllen und binden von Rollbraten (Rollbindung, Einzelbindung)
- Marinieren mit frischen Kräutern

Mögliche Varianten

- Braten für Platten
- Braten für Fächer
- Braten für Streifen



Ergebnis

- ✓ Wir verkosten gemeinsam diverse Braten.
- ✓ Von mindestens zwei Bratenvarianten nehmen die Kursteilnehmer insgesamt ca. 1,5 kg im Kurs produziertes Rohprodukt mit nach Hause (um Feedback wird gebeten).

Modul 2 Fleischverwertung

Wurstherstellung

Inhalt

- Einführung in die Wurstkunde
- Drei Wurstsorten (im Vorgespräch genau vereinbart) mit ansprechender Konsistenz und Optik sowie tollem Geschmack
- Bevorzugt genutzt werden die bei Ihnen vorhandenen Geräte (Küchenmaschine, Smoker, Grill, ...). Was nicht vorhanden ist, bringen wir mit.
- Sollten Sie Fleisch, Kräuter oder andere Zutaten vorrätig haben, so wird das gerne verarbeitet (bitte im Vorgespräch angeben).
- Grundgewürze, Därme und ggf. Schalen werden von uns mitgebracht und können später jederzeit bei uns nachgekauft werden.

Mögliche Varianten

- Kochwurst (Streichwurst, Blut- und Leberwurst, Haussulz, ...)
- Brühwurst (Schüßling, Wienerle, Bratwurst, Leberkäse, ...)
- Rohwurst (Landjäger, Salami, Knoblauchwurst, ...)
- diverse Kräuter oder Gewürze (Bärlauch, Chili, ...)
- Gemüse, Käse, Schokolade

Ergebnis

- ✓ Sie können in Zukunft Ihre Wurst selbst herstellen.
- ✓ Drei für Sie erstellte Wurstrezepte
- ✓ Pro Teilnehmer drei Kilogramm Wurst zum Mit-nach-Hause-Nehmen

Modul 3 Fleischverwertung

Fleischverarbeitung und -veredelung

Inhalt

- Verarbeitung und Veredelung von Fleisch, insbesondere Verwendung von Nicht-Edel-Teilen
- Fleisch mit einfachen Geräten und Techniken haltbar machen: salzen, pökeln, sous-vide-garen, räuchern
- Herstellung von Schinken
- Haben Sie spezielle Wünsche? Bitte beim Vorgespräch angeben.

Mögliche Varianten

- Von Hand gebundener Rollschinken und Schinken
- Einsalzen von kaltgeräucherten Speckwaren
- Verschiedene Salze und deren Wirkung
- Eigene Lake herstellen (Rollschinken, Kräuter, ...)
- Verschiedene Räucherarten und deren Auswirkung auf das Fleisch

Ergebnis

- ✓ Selbsterzeugter Rollschinken/Schinken
- ✓ Rezepturen zu den Erzeugnissen
- ✓ Sie können Rollschinken und Schinken in Zukunft selbst erzeugen