

# 8694 Die faszinierende Welt des Schinkens

## Beschreibung des Kurses

Erleben Sie die Kunst der Schinkenherstellung von der Auswahl der Schweinerasse bis zur Reifung! In diesem Kurs entdecken Sie die Unterschiede zwischen Knochenschinken und entbeinten Varianten, erfahren alles über die renommierten Schinkenrassen wie Iberico und Duroc und genießen internationale Schinkenspezialitäten.

## Die Zielgruppe

Dieser Kurs richtet sich an:

- Gastronom:innen und Küchenchef:innen, die ihr Fachwissen erweitern möchten
- Metzger:innen und Fleischereifachkräfte, die sich spezialisieren wollen
- Lebensmitteltechnolog:innen mit Interesse an Fleischveredelung
- Feinschmecker:innen und Hobbyköch:innen mit Leidenschaft für hochwertige Schinkenprodukte
- Mitarbeiter:innen im Lebensmitteleinzelhandel, die ihre Beratungskompetenz steigern möchte

## Die Voraussetzungen

Keine speziellen Vorkenntnisse erforderlich.

## Die Trainingsinhalte

- Überblick über verschiedene Schweinerassen und deren Einfluss auf die Schinkenqualität
- Vergleich von Knochenschinken und entbeinten Varianten
- Detaillierte Betrachtung renommierter Schinkenrassen wie Iberico und Duroc
- Einführung in internationale Schinkenspezialitäten und deren Herstellungsmethoden
- Schritte des Herstellungsprozesses: von der Schlachtung bis zur Reifung
- Verkostung und Beurteilung verschiedener Schinkenarten

## Die Trainingsziele

- Sie lernen die Unterschiede zwischen verschiedenen Schinkenarten wie Knochenschinken und entbeinte Varianten kennen.
- Sie entwickeln ein tiefes Verständnis für renommierte Schinkenrassen wie Iberico und Duroc.
- Sie erwerben Kenntnisse über internationale Schinkenspezialitäten und deren Besonderheiten.
- Sie verstehen die einzelnen Schritte des Herstellungsprozesses von der Auswahl der Schweinerasse bis zur Reifung.
- Sie verbessern Ihre Fähigkeit, Qualitätsmerkmale von Schinken zu erkennen und zu beurteilen.

## Der Nutzen

- Sie erweitern Ihr kulinarisches Fachwissen und steigern Ihre berufliche Kompetenz.
- Sie können Kund:innen und Gäste fundiert über verschiedene Schinkenarten beraten.
- Sie optimieren Ihre Einkaufsentscheidungen für hochwertige Schinkenprodukte.
- Sie verbessern Ihre Fähigkeit, Schinkenspezialitäten in der Küche kreativ einzusetzen.
- Sie erhalten Einblicke in Qualitätsstandards und Produktionsmethoden, die Ihnen bei der Beurteilung von Schinken helfen.

---

Kursbuchung und weitere Details unter **8694** im WIFI-Kundenportal:

[wifi.at/ooe](https://wifi.at/ooe)

Seite 1 von 2



# 8694 Die faszinierende Welt des Schinkens

**Der Trainer/ Die Trainerin**

Maestro-Cortador Ronny Paulusch



---

Kursbuchung und weitere Details unter **8694** im WIFI-Kundenportal:  
[wifi.at/ooe](https://wifi.at/ooe)

Seite 2 von 2

