



Einladung

Workshop "Landschaf(t) genießen - Zerlegen und Verarbeiten von Schafen"

Liebe Interessierte,

wir laden Euch herzlich ein, an unserer Veranstaltung zur Thema „Zerlegung und Verwertung von Altschaf“ teilzunehmen. Ziel des Workshops ist es, das meist nicht verwertete Fleisch von Altschafen in Wert zu setzen und daraus mit handwerklichem Geschick und Know-How leckere Produkte herzustellen. Hierfür werden wir die Expertise von Jörg Förstera (Gründer von [Kumpel & Keule](#)) und die bisherigen Erkenntnisse aus dem Projekt reffiSchaf nutzen, um sowohl in der Praxis als auch in der Theorie diesem Thema spannend aufzubereiten.

Das [Projekt reffiSchaf](#) beschäftigt sich seit knapp einem Jahr mit der Produktentwicklung und Ganztierverwertung aus Fleisch von älteren Schafen und hat hierbei schon viel erprobt bezüglich Marinaden, Rezepturen und Herstellungsverfahren.

Neben der kurzen Einführung ins Thema, der Zerlegung und Verarbeitung, werden die produzierten Produkte auch im Anschluss verkostet und es bleibt genügend Zeit zum Austausch und für Fragen.

Der Workshop richtet sich an interessierte Metzger:innen, Köche und Köchinnen, die gerne mehr über die Zerlegung und Verarbeitung von Schafen lernen möchten, sowie an Schäfereien, welche eigene Produkte herstellen (lassen) und direkt vermarkten.

Datum: **29.09.2024**

Uhrzeit: **10:00 – 15:30**

Ort: **Metzgerei Kumpel & Keule, Eisenbahnstraße 42-43, 10997 Berlin**

Wir freuen uns darauf, Dich bei diesem spannenden Workshop begrüßen zu dürfen und einen interessanten und lehrreichen Tag mit Dir zu verbringen.

Der Workshop ist auf 15 Personen begrenzt, es wird ein Unkostenbeitrag von 20 € erhoben Bitte um Anmeldung bis zum **31.05.2024**.

Mit freundlichen Grüßen

reffiSchaf Projekt Team

Mehr Infos zum Projekt: www.reffischaf.de

Mehr Infos zum Kumpel & Keule unter: www.kumpelundkeule.de

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Frankenförder
Forschungsgesellschaft mbH



Mehr Bio in Stadt und Land



Programm

Workshop "Landschaf(t) genießen – Zerlegen und Verarbeiten von Schafen“

Wir freuen uns über Euer Interesse für den Workshop am 29.09.2024 in der **Markthalle 9** bei **Kumpel und Keule** in der **Eisenbahnstraße 42-43, 10997 Berlin**

Das Programm bietet eine Gelegenheit mehr über das Projekt [reffiSchaf](#) zu erfahren und in das Thema der Verarbeitung von Schaffleisch einzusteigen. Der Workshop findet gemeinsam mit der Metzgerei **Kumpel und Keule** statt, die einen sehr großen Wert auf handwerkliche Herstellung legt und einen großen Erfahrungsschatz im Bereich der Verarbeitung von Schaffleisch besitzt. Zusammen mit den Erkenntnissen aus dem Projekt wollen wir zeigen, was alles mit Schaffleisch von älteren Tieren möglich ist! Und dadurch die Hemmschwelle gegenüber Schaffleisch abbauen. Daher werden wir den Fokus auf die praktische Umsetzung setzen und die Theorie immer wieder an den passenden Stellen einfließen lassen.

Der Workshop richtet sich an Metzger:innen, Köche und Köchinnen der Gemeinschafts- und Individualverpflegung sowie an direktvermarktende Schäfereien.

Das sind die geplanten Programmpunkte:

10:00 Uhr	Begrüßung und kurze Vorstellungsrunde
10:20 Uhr	Hintergrund reffiSchaf Projekt
10:40 Uhr	Zerlegen vom Altschaf
11:40 Uhr	Kurze Pause
12:00 Uhr	Verarbeitung von Altschaf zu verschiedenen Produkten (z.B. Wurst, Burger, Cevapcici, Fleischkäse)
14:00 Uhr	Zubereitung und Verkostung
15:00 Uhr	Abschlussrunde
15:20 Uhr	Ende

Das Programm wird von Experten aus dem Gebiet der Fleischverarbeitung geleitet, die ihr Wissen und ihre Erfahrung gerne mit Euch teilen. Es bietet nicht nur eine informative und lehrreiche Erfahrung, sondern auch die Möglichkeit, leckere Altschaf-Produkte zu probieren.

Wir würden uns sehr freuen, Euch bei dieser Veranstaltung begrüßen zu dürfen und gemeinsam einen interessanten und lehrreichen Tag zu verbringen.

Der Workshop ist auf 15 Personen begrenzt, es wird ein Unkostenbeitrag von 20 € erhoben. Bitte meldet Euch unter diesem [Link](#) bis zum **31.05.2024** an.

Mit freundlichen Grüßen

das Team reffiSchaf

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Frankenföder
Forschungsgesellschaft mbH



Mehr Bio in Stadt und Land