

Einladung

Praxis-Seminar: Zerlegung einer Schweinehälfte Fokus: Special Cuts

am Sonntag, 1.11.2026, 12-16 h in der Eisenbahnstr. 42-43 in 10997 Berlin

Special Cuts vom Schwein - mehr Wertschöpfung durch neue Zuschnitte?

Wie lassen sich aus einer Schweinehälfte neben den klassischen Teilstücken weitere attraktive Zuschnitte gewinnen? Welche Möglichkeiten bieten Special Cuts für eine höhere Wertschöpfung auch für den regionalen Markt?

Unter fachkundiger Anleitung des **Metzger-Weltmeisters** und Fleischsommeliers **Jörg Erchinger** wird eine Schweinehälfte praxisnah zerlegt. Dabei stehen insbesondere Techniken der **Feinzerlegung**, **Special Cuts** sowie die **ganzheitliche Verwertung** des Tieres - Nose to tail - im Mittelpunkt.

Im Seminar lernen Sie:

- moderne Zerlege- und Schnitttechniken am Schwein
- verschiedene Special Cuts und deren Zuschnitt
- praktische Ansätze für die Umsetzung im Fleischerhandwerk

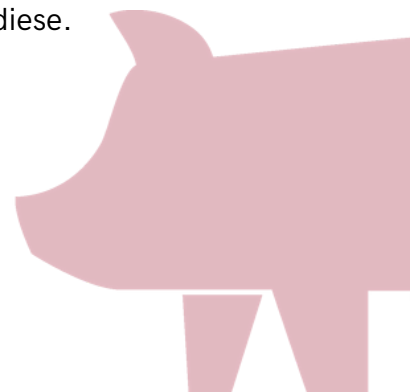
Anhand einer Schweinehälfte werden verschiedene Special Cuts und Zuschnittmöglichkeiten nach dem Vorbild der spanischen Zerlegung gezeigt und durchgeführt.

Im Mittelpunkt steht dabei die Frage, wie sich auch weniger stark nachgefragte Teilstücke vielseitig einsetzen und vermarkten lassen - für eine bessere Nutzung des gesamten Tieres und zusätzliche Wertschöpfung im Handwerk.

Ablauf

Die Zerlegung einer Schweinehälfte erfolgt Schritt für Schritt und wird durch Erläuterungen und den gemeinsamen Austausch ergänzt. Nach dem Zerlegen bereiten wir gemeinsam mit **Jörg Förstera von Kumpel & Keule** einige der Teilstücke zu und verkosten diese.

Projektpartner



Für wen?

Das Seminar richtet sich an **Fachkräfte** aus dem Fleischerhandwerk und der Direktvermarktung, die neue Zuschnitt-Möglichkeiten kennenlernen und ihre Kenntnisse in der Schweinezerlegung vertiefen möchten.

Organisation & Anmeldung

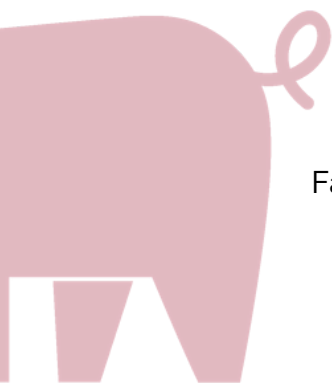
Die Teilnehmerzahl ist auf 12 Personen begrenzt. Eine Anmeldung garantiert noch keine Teilnahme.

Anmeldung **bis zum 28. Oktober** über dieses [Formular](#).

Teilnahmegebühren: **35 Euro** inklusive Imbiss & Fleischpaket

Hintergrund

Das Seminar findet im Rahmen des Projekts „Brandenburger Bio-Schwein“ der FÖL e.V. statt. Ziel des Projekts ist es, die regionale Wertschöpfung von Bio-Schweinefleisch zu stärken und eine regionale Dachmarke aufzubauen, mit kurzen Wegen und transparenter Herkunft.



Weitere Fragen?

Falls Sie sich anmelden wollen oder weitere Fragen haben, können Sie sich auch gerne direkt an mich wenden:

Nina Fuchs

0155 60 90 97 11

n.fuchs@foel.de

Gefördert von:

