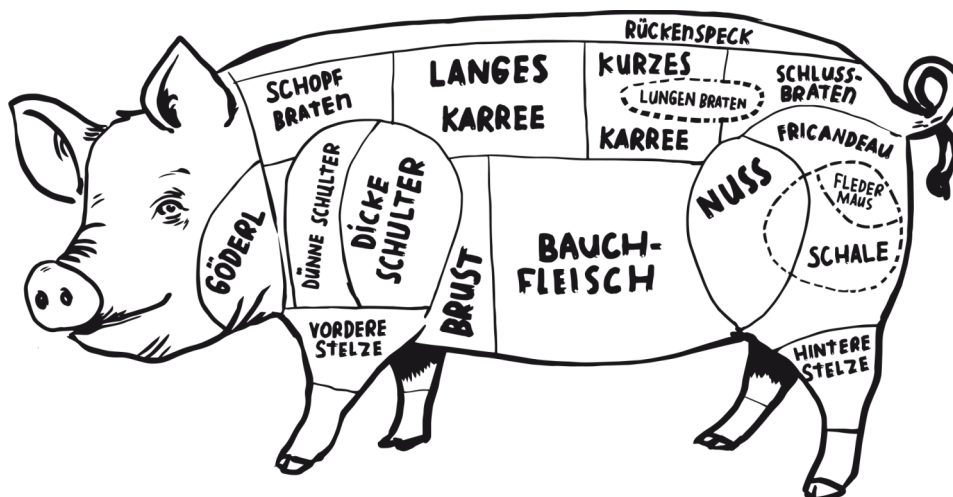


Wiener Fleischerei Ringl und Fermentations-Expertin Alexandra Liberda bieten Fleischer-Workshop an

From nose to tail: So zerlegt man ein ganzes Schwein



Ein ganzes Schwein richtig zerlegen will gelernt sein. © Hofstädter

Fleischer-Workshop mit Ringl und Liberda

Die kleine **Fleischerei Ringl** in der Gumpendorfer Straße ist schon längst eine Stammadresse für Fleischkenner. Hier bieten die Schwestern Claudia und Monika Ringl, gemeinsam mit ihrem Herrn Papa, Fleisch von kleinen Schlachthöfen aus dem Waldviertel an, und das ganz ohne Phosphate und Zusatzstoffe. Schinken, Würste und Selchfleisch kommen hier aus eigener Produktion. Und ebendiese Claudia Ringl hatte die Idee, gemeinsam mit Alexandra Liberta, die in der Stumpergasse in der Greisslerei mit Restaurant „**Augora Fermente**“ die alte Kulturtechnik der Fermentation wiederbelebt, einen Workshop zur Fleischzerlegung und vollständigen und nachhaltigen Verwertung anzubieten.



Fleischremeisterin Claudia Ringl gibt ihr Wissen weiter. © Fleischerei Ringl

Bewusster Umgang mit Ressourcen

In der modernen Kulinarik gehört der „**from nose to tail**“-Gedanke längst zu den zeitgemäßen Maximen. Hier geht es um die möglichst restlose Verarbeitung des ganzen Tieres. Nun haben sich diese beiden Wiener Unternehmerinnen vorgenommen, interessierten Fachleuten & Privatpersonen das Thema in einem Kurs nahezubringen.

Workshop an zwei Schweinehälften

Doch wie zerlegt man denn ein ganzes Schwein? Ob Schopfbraten, Nuss, dünne Schulter oder Fricandeau - wo genau liegen diese Fleischstücke und wie werden diese kunstvoll herausgelöst? Im Kurs zeigt Claudia Ringl die Zerlegeung und informiert auch über das benötigte Werkzeug. Im Workshop werden zwei Schweinehälften genauestens besprochen, die Stücke fachlich herausgelöst und selbst die passenden Kochrezepte werden dazu empfohlen. Die Workshop-Teilnehmer dürfen selber Hand anlegen und parieren und zuschneiden. Die einzelnen Fleischstücke zur kulinarischen Weiterverarbeitung darf man dann auch nach Hause mitnehmen.



Der Workshop findet bei „Augora fermente“ in der Stumpergasse statt. © Augora

Termine & Kursgebühren

In der Kursgebühr von € 155,- sind 10 kg Fleisch & Knochen inbegriffen.

Die Kurse „From nose to tail - Wie zerlege ich ein ganzes Schwein?“ finden bei „Augora Fermente“ in der Stumpergasse 1A, 1060 Wien statt.

Termine:

22.04.2023 - 18:00-21:00 - noch Restplätze

03.06.2023 - 18:00-21:00

Folgetermine ab Herbst 2023.

<https://www.augora.at/>

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)