

01.07.2024

**Einladung zum Workshop mit Grillkurs:
„Heimisches Bio-Rindfleisch genussvoll grillen und verarbeiten“
am Samstag, den 13. Juli von 9-14 Uhr in Laufen, Niedervillern 1**



Fotos: Daniel Delang, Karin Kleinert / ÖMR

Heimisches Biorindfleisch ist wichtig für Humusaufbau und Klimaschutz!

Das hat Prof. Hülsbergen von der TU München anhand seiner Studie zu den Umwelt- und Klimaschutzleistungen des Ökolandbaus eindrucksvoll bewiesen. Bei naturnaher Haltung und Fütterung vom Grünland wird das Rind zum Klimaschützer, und der Gehalt an gesunden Inhaltsstoffen wie Omega 3-Fettsäuren steigt. Doch wie kann ich Rindfleisch so zubereiten, dass es gelingt und ein Genuss wird?

Bio-Metzger Hermann Braunsperger aus Laufen führt uns in sein Handwerk ein: Welche Cuts verwenden wir, wie bleibt Rindfleisch beim Grillen zart und was können wir selbst gut verarbeiten? Wir arbeiten aktiv in der Produktion mit, Arbeitskleidung wird gestellt. Mittags genießen wir gemeinsam unser Essen vom Grill.

Bitte anmelden unter oekomodellregion@waging.de, Tel. 08681/ 4005-37 (Mo bis Do). Der Unkostenbeitrag beträgt 50,-€ einschl. Biofleisch, Kursgebühren, Mittagessen und Getränke.

Veranstalter:

Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel
Salzburger Str. 32
83329 Waging a. See
Tel. 08681/ 4005-37
Mail oekomodellregion@waging.de