

Schwerpunkt Schweinehaltung für traditionelle Speckerzeugung Mobilitätswoche vom 7. – 11. Mai 2012 in der LLA Rotholz



Montag:

- Rundgang der Gruppe durch Schule und Lehrbetrieb; Besichtigung der diversen Örtlichkeiten; Einquartierung
- Situation der Schweinehaltung in Tirol und Österreich; notwendige Voraussetzungen und Vorwissen für die erfolgreiche Schweinehaltung
- Beurteilung von lebenden Zucht- und Masttieren; Wiegen von Schweinen
- Schlachten von Speckschweinen

Dienstag:

- Theoretische Grundlagen zur Fütterung und Haltung der Muttersauen, Ferkel und Mastschweine
- PU: Beurteilen der für Schweine wesentliche Futtermittel, Futtermischungen
- Exkursion zum Betrieb Danzl in Schwaz, (Ferkelerzeugung und Mast, Speck- und Wursterzeugung, Direktvermarktung)
- Fütterungspraxis im Stall

Mittwoch:

- Erstellen geeigneter Futtermischungen für Muttersauen, Ferkel und Mastschweine (EDV)
- PU: Erzeugen von Futtermischungen im Stall; Fragen der Gesundheit und Fruchtbarkeit bei Schweinen (Film)
- Exkursion zu den Hermannsdorfer Landwerkstätten (Bayern)

Donnerstag:

- PU: Vorführung der fachgerechten Zerlegung einer Schlachthälfte für Speck, einsalzen
- Tierhalteverordnung für Schweine, Schweinestallbau
- PU: Schweinegesundheit und Hygienemaßnahmen im Schweinestall
- Fragen der Fleischtechnologie und Lebensmittelhygiene bei der Speckerzeugung



Freitag:

- Wirtschaftlichkeitsberechnung für verschiedene Sparten
- Exkursion zum Betrieb Georg Moser in Brixlegg (Speckerzeugung, Direktvermarktung)
- Evaluierung des Seminars; Mittagessen und anschl. Heimreise

Lehrziele:

- ⇒ Die Teilnehmer lernen alle wichtigen Maßnahmen und Tätigkeiten, die bei der Fütterung und Pflege von Schweinen von Bedeutung sind.
- ⇒ Die Schüler lernen die Erstellung geeigneter Futtermischungen, alle notwendigen Vorbereitungen bei der Geburt und Aufzucht und ein besonderes Augenmerk gilt den Mastschweinen in Bezug auf die Speckerzeugung.
- ⇒ Im 2. Teil werden alle Schritte vom Schlachten des Speckschweines bis zum fertigen Speck erklärt und praktiziert.
- ⇒ Im Rahmen von drei Exkursionen werden zwei gute Beispiele für wirtschaftlich interessante, bäuerliche Fleischverarbeitung besichtigt.

Mitzubringen sind: Unterlagen aus dem Wahlfach; Schreibmaterial, Stallkleidung und Gummistiefel für die Stallpraxis, weiße Hose und weißen Mantel für Schlachtpraxis; Sport- und Schwimmbekleidung; € 30,- für die Exkursionen und € 10,- für einen Kinobesuch.