Einstieg in die Fischdirektvermarktung

Entdecken Sie die Potenziale der Fischdirektvermarktung und schaffen Sie sich eine zusätzliche Einkommensquelle. In unserem praxisorientierten Seminar erhalten Sie umfassende Informationen und lernen die wesentlichen Fertigkeiten, um erfolgreich in die Fischverarbeitung und -vermarktung einzusteigen.

Erfahren Sie alles über die artgerechte Haltung und optimale Fütterung Ihrer Fische, um deren Qualität und Gesundheit zu gewährleisten. Lernen Sie die wichtigsten Techniken zum Fangen und fachgerechten Ausnehmen der Fische. Wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie dabei vorgehen. Sie erlernen die Handgriffe des fachgerechten Zerlegens und Filetierens von frischem Fisch, um das Beste aus jedem Fang herauszuholen.

Im praktischen Teil des Seminars zeigen wir Ihnen, wie Sie einfache und schmackhafte Verarbeitungsprodukte herstellen können. Dazu gehören die Kunst des Fischräucherns für aromatische und haltbare Produkte, die Techniken zum Beizen von Fisch für besondere Geschmackserlebnisse, die Herstellung von köstlichen Fischlaibchen als vielseitige Delikatesse, sowie die Kreation von leckeren Fischaufstrichen für den vielfältigen Genuss.

Abgerundete wird das Seminar mit wichtigen Informationen zur richtigen Kennzeichnung und Verpackung Ihrer Fischprodukte, um gesetzliche Anforderungen zu erfüllen.

Änderungen vorbehalten.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	155,00 € Kursbeitrag ohne Förderung
	80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Fischdirektvermarktende

Verfügbare Termine