

Fleischzerlegung aus bäuerlicher Wildtierhaltung (Farmwild)

Praxiskurs für Direktvermarktende

Erlernen Sie die fachgerechte Zerlegung und küchenfertige Aufbereitung von Wildfleisch für eine erfolgreiche Direktvermarktung

Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter aus der bäuerlichen Wildtierhaltung sollen Grundkenntnisse über die Zerlegung von Wildschlachtkörpern, sowie Wissen über den richtigen Einsatz und Verwendung der Fleischteile erlangen. Fleischteile für die unterschiedlichen Einsatzmöglichkeiten vorbereiten und die küchenfertige Aufbereitung vornehmen können.

Änderungen vorbehalten

7 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag gefördert: € 90,00

Kursbeitrag nicht gefördert: € 250,00

Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung [veranstaltergefördert](#).

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice, Telefon 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 2520