

Fleischzerlegung aus bäuerlicher Wildtierhaltung (Farmwild)

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.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	250,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 90,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen

Verfügbare Termine

04.10.2025 09:00, Oberwang

Ort	Oberwang
Beginn	04.10.2025 09:00
Ende	04.10.2025 16:00
Örtlichkeit	Betrieb Kroißl, Radau 18, 4882 Oberwang
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2520/1
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger Florian Kroißl
Termin 1	04.10.2025, 09:00 - 09:30 Uhr
Termin 2	04.10.2025, 09:30 - 16:00 Uhr