

Weinar: Was steckt in Fleisch, Milch und Ei?

Die Herkunft tierischer Produkte verrät viel über die Haltung der Tiere, das Tierwohl und die Qualität. In diesem Webinar werden länderspezifische Produktionsweisen beleuchtet und aufgezeigt, wie sich unterschiedliche Standards auf Gesundheit, Geschmack, Nachhaltigkeit und Tierwohl auswirken. Es richtet sich an alle, die wissen wollen, was wirklich hinter Fleisch, Milch und Eiern steckt – und warum die Herkunft zählt.

Dieses **kostenlose Webinar** wird gemeinsam mit "die Esserwisser" angeboten. Es ist Teil einer Webinarreihe zu den Themen Kreislaufwirtschaft, Tierwohl und Lebensmittelverschwendungen und gehört zu einer abwechslungsreichen und informativen Webinarreihe rund um "Werde zum Esserwisser" – wie ein achtsamer Umgang mit Essen uns gesünder und nachhaltiger leben lässt und dabei Umwelt, Tiere sowie Ressourcen schont.

Weitere Informationen zu allen Webinaren auf "[Werde zum Esserwisser](#)".

Ein Webinar ist ein Seminar, das über das Internet abgehalten wird und an dem Sie live von zu Hause aus teilnehmen können. Sie können die Präsentationen verfolgen und schriftlich Fragen stellen.

[Beachten Sie die technischen Hinweise.](#)

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 1 Einheiten

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Bäuerinnen, Direktvermarkter:innen, Interessierte, Konsumentinnen und Konsumenten, Meister:innen, Schule am Bauernhof - Betriebe, Seminarbäuerinnen, Urlaub am Bauernhof - Betriebe

Mit zu bringen: Benötigt: Computer/Laptop

Verfügbare Termine

13.02.2026 10:00, online

Ort	online
Beginn	13.02.2026 10:00
Ende	13.02.2026 11:00
Örtlichkeit	Online-Seminarraum, online
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3536/1
Trainer:in	Katrin Fischer, MSc
Termin 1	13.02.2026, 10:00 - 11:00 Uhr

27.03.2026 14:00, online

Ort	online
Beginn	27.03.2026 14:00
Ende	27.03.2026 15:00
Örtlichkeit	Online-Seminarraum, online
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3536/2
Trainer:in	Katrin Fischer, MSc
Termin 1	27.03.2026, 14:00 - 15:00 Uhr