Verarbeitung von Bio-Geflügel und Bio-Suppenhühnern

Bio-Geflügelfleisch und Bio-Geflügelprodukte erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Vor allem in der Direktvermarktung können diese Produkte eine für Kund:innen attraktive Ergänzung ihres Sortiments sein.
In diesem Seminar lernen Sie

- das Zerlegen und Zuschnitt der Teilstücke von Puten und Hähnchen für den Verkauf
- das Füllen von ausgelösten Tieren
- die optimale Verwertung der Abschnitte, Innereien und Knochen von Suppenhühnern für Herstellung von Hühnerbrühe und
- die Herstellung von Geflügelextra-, Geflügelleber- und -bratwurst, Fleischkäse und Convenience-Produkten.

Eigene Geflügelprodukte können gerne zur Verkostung und sensorischen Bewertung mitgebracht werden!

Als Ergänzung zu diesem Seminar wird folgende LK-Beratung empfohlen: Biologischer Landbau.

Änderungen vorbehalten.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	220,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Biologische Wirtschaftsweise
Zielgruppe:	Bio-Geflügelhalter:innen, Direktvermarkter der jeweiligen Produktgruppe
Mitzubringen:	Arbeitsmantel oder Schürze, festes sauberes Schuhwerk, Kopfbedeckung | Eigene Bio-Produkte für sensorische Bewertung können zum Seminar mitgebracht werden.

Verfügbare Termine

18.11.2026 09:00, Hagenberg

Ort	Hagenberg
Beginn	18.11.2026 09:00
Ende	18.11.2026 17:00
Örtlichkeit	ABZ Hagenberg, Veichter 99, 4232 Hagenberg
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	8159/3
Trainer:in	Hermann JAKOB
Termin 1	18.11.2026, 09:00 - 11:00 Uhr
Termin 2	18.11.2026, 11:00 - 15:00 Uhr
Termin 3	18.11.2026, 15:00 - 17:00 Uhr

© 2026 - lfi.at