
Veredelte Produkte aus bäuerlicher Wildtierhaltung

In diesem Seminar werden die vielfältigen Möglichkeiten der Verarbeitung von Wildfleisch aus bäuerlicher Haltung praxisnah aufgezeigt und gemeinsam umgesetzt. Im Mittelpunkt stehen dabei die Herstellung sowie die fachgerechte Vorbereitung unterschiedlicher Produkte aus Rot-, Sika- und Damwild. Die Teilnehmenden erhalten einen umfassenden Einblick in die Verarbeitungsschritte von der Rohware bis zum fertigen, verkaufsfähigen Produkt.

Im praktischen Teil werden verschiedene Erzeugnisse hergestellt, darunter zwei Sorten Fleischwürste, zwei Sorten Brühwürste, Streichwurst sowie Leberknödel. Dabei werden sowohl traditionelle Rezepturen als auch moderne Verarbeitungstechniken vermittelt. Besonderes Augenmerk liegt auf der sicheren Verarbeitung, der Einhaltung hygienischer Standards sowie der optimalen Nutzung der verschiedenen Fleischteile. Ergänzend dazu werden die Vorbereitungen für unterschiedliche Weiterverarbeitungsmöglichkeiten erläutert und praktisch durchgeführt. Die Teilnehmenden lernen, wie sie ihr Sortiment sinnvoll erweitern und hochwertige Wildprodukte für die Direktvermarktung entwickeln können. Ein weiterer wichtiger Bestandteil des Seminars sind die gesetzlichen Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung bei verpackten Produkten.

Das Seminar bietet somit eine fundierte Kombination aus Theorie und Praxis und unterstützt Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter dabei, ihr Produktangebot im Bereich Wildfleisch nachhaltig auszubauen und professionell zu erweitern.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	285,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 100,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	weißer Arbeitsmantel, Kopfbedeckung, weiße Schuhe, Gefäße für Produkte.

Verfügbare Termine

10.10.2026 09:00, Oberwang

Ort	Oberwang
Beginn	10.10.2026 09:00
Ende	10.10.2026 16:00
Örtlichkeit	Betrieb Kroißl, Radau 18, 4882 Oberwang
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2521/2
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger Florian Kroißl
Termin 1	10.10.2026, 09:00 - 15:30 Uhr
Termin 2	10.10.2026, 15:30 - 16:00 Uhr