

Veredelung von Wildfleisch (speziell Hirsch)- Praxiskurs

Veredelung von Gehegewild, Erzeugung von Selch- und Grillwürstel, Stangenwurst, Leberkäse. Haltbarmachung durch verschiedene Pökel- und Räucherverfahren.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	85,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 224,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Landwirt:innen
Mitzubringen:	Hygienebekleidung

Verfügbare Termine

03.10.2026 09:00, Warth

Ort	Warth
Beginn	03.10.2026 09:00
Ende	03.10.2026 16:00
Örtlichkeit	Bildungszentrum Warth-Aichhof, Aichhof 1, 2831 Warth
Information	Birgit List, Tel 02629/2222-0, birgit.list@lfs-warth.ac.at, Anmeldung ausschließlich in der LFS Warth. Anmeldungen daher umgehend weiterleiten an: Tel. 02629-2222-0, E-Mail: bildungszentrum@lfs-warth.ac.at
Kursnummer	3-0096496
Trainer:in	DI Franz Aichinger
Veranstalter	LFI Niederösterreich