Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Niederösterreich

Praxistag: Fach- und tiergerechtes Schlachten von Schafen und Ziegen

Dieser Praxistag liefert die Kenntnisse für einen fach- und tiergerechten Schlachtvorgang. Alle Schritte von der korrekten Betäubung über das Entbluten sowie das Entfernen der Innereien werden genau erläutert und gemeinsam durchgeführt. Weitere theoretische Inhalte sind die Lebend- und Schlachtkörperbeschau sowie rechtliche Rahmenbedingungen im Zusammenhang mit der Schlachtung und dem Inverkehrbringen von Fleisch- und Fleischverarbeitungsprodukten.
Um den Sachkundenachweis zu erhalten ist vorab der Theoriekurs "Sachkundenachweis für die Schlachtung" am 19. November 2026 oder 17. Februar 2027 zu absolvieren.

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	90,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 250,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Tierhaltung
Zielgruppe:	Schaf- und/oder Ziegenhalter:innen
Mitzubringen:	Sauberes Arbeitsgewand, saubere Gummistiefel
Anrechnung:	1 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

Verfügbare Termine

26.02.2027 09:00, Hollenstein an der Ybbs

Ort	Hollenstein an der Ybbs
Beginn	26.02.2027 09:00
Ende	26.02.2027 14:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen, Garnberg 8, 3343 Hollenstein an der Ybbs
Information	Juliane Rafetzeder, Tel 05 0259 46901, juliane.rafetzeder@lk-noe.at
Kursnummer	3-0097451
Trainer:in	DI Patrizia Reisinger Johann Schnabel
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2026 - lfi.at