



Copyright: NetzwerkKulturKärnten.at/molgpaeschl.com

2-tägiges Seminare:

Di, 24. September und
Di, 1. Oktober 2024,
jeweils von 9.00–17.00 Uhr

Seminarorte:

Tag 1: Landgasthaus Scheiber,
9571 Sirnitz, St. Leonhardstraße 2

Tag 2: Hotel-Gasthof Stoff GmbH
9412 St. Margarethen bei Wolfsberg,
Weißbachstraße 30

Anmeldung:

bis spätestens **Donnerstag, 19.09.2024**

LFI-Kursnummer: 2-0027523

LFI Kärnten:

☎ 0463 5850 -2500

✉ office@lfi-ktn.at

🌐 www.lfi.at/ktn

Teilnehmerbetrag:

€ 120,- für Landwirte

€ 355,- für Nichtlandwirte

TrainerInnen:

DI Markus Payr, Fischereibetrieb Payr,
Bundesobmann österr. Verbandes für
Fischereiwirtschaft und Aquakultur

Mag. Robert Derhaschnig, BH Feldkirchen,
Wasserrecht

Mag. Ulrike Eberhart, BH Feldkirchen,
Naturschutz

Mag. Harald Truschner, ILV Kärnten,
Lebensmittelgutachter

Ing. Stefan Kopeinig, LK Beratung

Ing. Daniela Merl, LK Beratung

Gerhard Marzi, Fischzucht Marzi St. Marein

Information & Organisation:

Ing. Daniela Merl, LK Beratung

Tel.: 0463/5850-3140

In Kooperation mit:



landwirtschaftskammer
kärnten

Ihr Wissen wächst 

LFI

Bäuerliche Forellenproduktion und Verarbeitung

**Praxisorientierten Einblicke zu Anforderungen und
Chancen der Fischvermarktung**

Dienstag, 24. September 2024, 9.00 Uhr
Landgasthof Scheiber, Sirnitz

Tag 1: Grundvoraussetzungen zur Forellenzucht

Am ersten Seminartag wird auf die rechtlichen Rahmenbedingungen in der Forellenzucht eingegangen. Welche Planungsunterlagen werden für die Einreichung einer Anlage benötigt. Dabei wird auf die wesentlichen Punkte im Wasserrecht und Naturschutz hingewiesen. Im Anschluss erfolgt die Besichtigung des Fischereibetriebes Payr in Sirnitz.

Tag 2: Fischveredelung und Vermarktung

Am zweiten Seminartag erhalten Teilnehmende einen praxisorientierten Einblick zu den Anforderungen und Chancen in der Direktvermarktung von Fisch. Dabei wird auf die Grundlagen (Lebensmittelqualität und -Hygiene) und Rahmenbedingungen zur Verarbeitung und Vermarktung von Fisch (Lebensmittelkennzeichnung, Biorichtlinien) eingegangen. Mit der Besichtigung der Fischzucht Marzi in St. Marein werden die Seminarinhalte praktisch ergänzt.

Der Besuch dieser Veranstaltung wird als TGD-Weiterbildung im Rahmen des Tiergesundheitsdienstes gem. § 11 TGD - VO 2009 im Ausmaß von 2 Stunden angerechnet!