



Copyright: NetzwerkKultur/Kampagne/geschl.com

Seminartermin:

Di, 29. April 2025
von 9 bis 17 Uhr

Seminarorte:

Hotel-Gasthof Stoff GmbH
9412 St. Margarethen bei Wolfsberg,
Weißenbachstraße 30

Anmeldung:

bis spätestens **Freitag, 18.04.2024**

LFI-Kursnummer: 2-0028411

LFI Kärnten:

☎ 0463 5850 -2500

✉ office@lfi-ktn.at

🌐 www.lfi.at/ktn



Teilnehmerbetrag:

€ 70,- für Landwirte
€ 40,- mit Invekos Gutschein

TrainerInnen:

Mag. Harald Truschner, ILV Kärnten,

Lebensmittelgutachter

Ing. Stefan Kopeinig, LK Beratung

Biozentrum

Ing. Daniela Merl, LK Beratung

Gerhard Marzi, Fischzucht Marzi in

9431 St.Marein, Völking 4

Information & Organisation:

Ing. Daniela Merl, LK Beratung

Tel.: 0463/5850-3140

E-Mail: daniela.merl@lk-kaernten.at

In Kooperation mit:

LFI

Bäuerliche

Forellenverarbeitung und Vermarktung



Praxisorientierten Einblicke zu Anforderungen und Chancen der Fischvermarktung

Dienstag, 29. April 2025 um 9 Uhr

Hotel Gasthof Stoff, St. Margarethen/Wolfsberg

Die Teilnehmer*Innen erhalten einen praxisorientierten Einblick zu den Anforderungen und Chancen bei der bäuerlichen Direktvermarktung von Fisch.

Dabei wird auf die Grundlagen (Lebensmittelqualität, Hygiene) und Rahmenbedingungen zur Verarbeitung und Vermarktung von Fisch (Lebensmittelkennzeichnung, Bio Richtlinien) eingegangen.

Mit der Besichtigung der Fischzucht Marzi in St. Marein bei Wolfsberg, werden die Seminarinhalte praktisch ergänzt.