



Veranstaltungstermin

Montag, 13. Oktober 2025
von 9 bis 17 Uhr

Veranstaltungsort:

Bildungszentrum Ehrental
Ehrentaler Str. 117-119
9020 Klagenfurt



Referenten:



Dr. Franz Siegfried Wagner
Lebensmittelgutachter (Institut Wagner) und Kostleiter der Alpe-Adria-Fischprämierung



Claudia Rogatschnig
Fischzüchterin Grabenquellforelle, St. Kanzian; 2-fache Genusskronesiegerin

Teilnehmerbetrag

€ 110,- für Landwirte
€ 325,- für nicht-Landwirte

Anmeldung:

bis **Fr, 3. Oktober 2025** → LFI Kärnten

☎ 0463/5850-2500

✉ office@lfi-ktn.at

Kursnummer: 2-0028956



Organisation und Information:

Ing. Daniela Merl, LK Beratung

☎ 0463/5850-3140

Kurs zur Fischveredelung

Entdecken Sie die vielseitige kulinarische Welt in der Verarbeitung von hofeigenem Fisch.

Montag, 13. Oktober 2025, um 9 Uhr
Klagenfurt, Bildungszentrum Ehrental

Veredelte bäuerlichen Fischprodukte fördern die Aufmerksamkeit der Kunden, erhöhen den Absatz und sind deshalb wirtschaftlich interessant.

Um eine gleichbleibende Produktqualität zu erzielen, bedarf es jedoch mehr, als nur guter Rezepte. Dieser Praxiskurs gibt Einblicke zur Sensorik von Fischprodukten und deren Zubereitungsmöglichkeiten.



technologische Einflussfaktoren bei der Fischverarbeitung



sensorische Schulung anhand mitgebrachter Fischprodukte



korrekter Zuschnitt, Gewürzabstimmung und praktische Herstellung von Pastete, Sulze, Aufstrich und Graved