
Speckkurs - Pökeln, Selchen, Trocknen

Fleischverarbeitungskurs in Theorie und Praxis

Kurs für AnfängerInnen, QuereinsteigerInnen, bäuerliche HausschlachterInnen und für alle begeisterten FleischverarbeiterInnen!

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 60,00 (gefördert für Landwirte); € 120,00 (ungefördert) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche Direktvermarkter
Mitzubringen:	Arbeitsbekleidung: Weißer Mantel, Kopfbedeckung und eigenes Schuhwerk für die Fleischverarbeitung. Selbsterzeugte Produkte zur Verkostung!
