

## Betäubung & Schlachtung mit Fleischzerteilung und LM-Hygiene

Praxiskurs für die Schlachtung und Fleischzerteilung vom Schwein.

Grundlagen der Schlachtung und Tierschutz bei der Betäubung, bauliche Anforderungen an die Räumlichkeiten. Zerlegung eine Schweinehälfte - inkl. Grob- und Feinzerteilung, Verpackung für die Kühltruhe; Praktisches Herstellen von Sulze, Leberstreichwurst und Lungenstrudel

Diese Veranstaltung wird im Rahmen der Tourismus-Qualitätsinitiative Kärnten anerkannt.

| Information  |  |
|--------------|--|
| Kursdauer:   | 8,4 Einheiten                              |
| Kursbeitrag: | 60,00 € für Verbandsmitglieder             |
|              | 50,00 € für GvB Betriebe                   |
|              | Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der |
|              | Ländlichen Entwicklung im Rahmen des       |
|              | GAP-Strategieplan Österreich 2014-20       |
| Fachbereich: | Direktvermarktung                          |
| Zielgruppe:  | Bäuerliche Direktvermarkter                |
| Anrechnung:  | 1 Stunde(n) für TGD Weiterbildung          |

## Verfügbare Termine

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 09.11.2025