
Fleisch aus der Wildtierhaltung: Hygiene bei der Schlachtung und Zerlegung

Wildfleisch vom Bauern steht für höchste Qualität! Die Nachfrage nach Wildfleisch erfreut sich steigender Beliebtheit. Zur weiteren Steigerung der Qualität vom Wildfleisch erhalten Sie wichtige Tipps und Informationen zur Verarbeitung vom Wildfleisch. Inhalte vom Kurs: Erkennen der wichtigsten Krankheiten am lebenden Tier, Umgang mit dem Schlachtkörper und Hygienemaßnahmen bei der Wildfleischverarbeitung.

Anmeldung: www.ktn.lfi.at oder bei Sabine Lippitz Tel. 0463/5850-1536, Montag bis Freitag von 7.30 bis 12.30 Uhr.

Information

Kursdauer: 3 Einheiten

Kursbeitrag: 25,00 € Teilnehmerbeitrag

Fachbereich: , Tierhaltung

Anrechnung: 1 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

Verfügbare Termine