# Fische räuchern & beizen

Welche Fische zum Räuchern geeignet sind und wie diese darauf vorzubereiten sind erfahren die Teilnehmer umfassend in diesem Fachseminar zur Fischverarbeitung. Dabei wird mitunter folgendes behandelt:
+ geeignete Fischarten für das Räuchern
+ Empfehlung zu Räuchergeräte und -öfen, sowie Möglichkeiten zum Selbstbau
+ Vorbereitungsarbeiten zum Räuchern
+ Beizen von verschiedenen Fischarten
+ Technologische Tipps für ein optimales Räucherergebnis

Als Teilnahmeunterlage erhalten die Teilnehmer das Fachbuch "Fische räuchern und beizen" von Wolfgang Hauer

Geplanter Ablauf:
Vormittag - Theoretische Einführung und Informationen
Nachmittag - praktische Einheit zum Räuchern in der Fischerei Rittler mit Führung durch den Betrieb

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 7 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 170,00 € Teilnehmerbeitrag<br>85,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte<br>Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2014-20 |
| **Fachbereich:** | Gesundheit und Ernährung |
| **Zielgruppe:** | bäuerliche DirektvermarkterInnen, Fischzüchter und Interessenten, die ihre Fischprodukte durch räuchern und beizen veredeln und vermarkten wollen |

## Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at