

## Bäuerliche Forellenproduktion und Verarbeitung

*Praxisorientierte Einblicke zu Anforderungen und Chancen der Fischvermarktung!*

**Programm:**

### **Tag 1: Grundvoraussetzungen zur Forellenzucht**

Am ersten Seminartag wird auf die **rechtlichen Rahmenbedingungen** in der Forellenzucht eingegangen. Welche Planungsunterlagen werden für die Einreichung einer Anlage benötigt. Dabei wird auf die wesentlichen Punkte im **Wasserrecht** und **Naturschutz** hingewiesen. Im Anschluss erfolgt die **Besichtigung des Fischereibetriebes Payr in Sirnitz**.

### **Tag 2: Fischveredelung und Vermarktung**

Am zweiten Seminartag erhalten Teilnehmende einen **praxisorientierden Einblick** zu den Anforderungen und **Chancen** in der **Direktvermarktung** von Fisch. Dabei wird auf die **Grundlagen (Lebensmittelqualität und -Hygiene)** und Rahmenbedingungen zur Verarbeitung und Vermarktung von Fisch (**Lebensmittelkennzeichnung, Biorichtlinien**) eingegangen. Mit der Besichtigung der **Fischzucht Marzi** in St.Marein werden die Seminarinhalte praktisch ergänzt.

**Eckdaten:**

- **Termin:** 24.09.2024 von 09:00-17:00 Uhr
- **Ort:** Landgasthaus Scheiber
- **Referenten:**
  - DI Markus Payr Fischer Betrieb Payr
  - Ing. Daniela Merl LK-Beratung
  - Mag. Robert Derhaschnig BH Feldkirchen, Wasserrecht
  - Mag. Ulrike Eberhart BH Feldkirchen, Naturschutz
  - Ing. Stefan Kopeinig Biozentrum Kärnten
  - Mag. Harald Truschner
  - Gerhard Marzi, Fischzucht Marzi
- **Kursbeitrag:** € 120,- gefördert; € 355,- ungefördert; € 90,- mit ISP-Bildungsgutschein

**Anmeldung und Information:**

bis spätestens Donnerstag, 19.09.2024, beim LFI Kärnten

LFI-Kursnummer: 2-0027523

Tel.: 0463 5850–2500 oder E-Mail: office@lfi-ktn.at

oder direkt unter folgendem Link: **[Bäuerliche Forellenproduktion und Vermarktung](#)**

**Information und Organisation:**

Ing. Daniela Merl, LK Beratung

Tel.: 0463/5850–3140