

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 **praxisorientierten 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