
Bäuerliche Forellenverarbeitung und Vermarktung

Die Teilnehmer:innen erhalten einen praxisorientierten Einblick zu den Anforderungen und Chancen bei der bäuerlichen Direktvermarktung von Fisch.

Dabei wird auf die Grundlagen (Lebensmittelqualität, Hygiene) und Rahmenbedingungen zur Verarbeitung und Vermarktung von Fisch (Lebensmittelkennzeichnung, Bio Richtlinien) eingegangen.

Mit der Besichtigung der Fischzucht Marzi in St. Marein bei Wolfsberg, werden die Seminarinhalte praktisch ergänzt.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 70,00 € Teilnehmerbeitrag für Landwirte
40,00 € mit Invekos-Gutschein

Fachbereich: Einkommenskombination, Direktvermarktung

Zielgruppe: Bäuerliche Fischzüchter und Interessenten!

Anrechnung: 3 Stunde(n) für Hygiene

Verfügbare Termine