Bäuerliche Forellenverarbeitung und Vermarktung

Die Teilnehmer:innen erhalten einen praxisorientieren 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

© 2025 - lfi.at