

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!

Verfügbare Termine

29.04.2025 09:00, St. Margarethen/Lavanttal

Ort	St. Margarethen/Lavanttal
Beginn	29.04.2025 09:00
Ende	29.04.2025 17:00
Örtlichkeit	GH Stoff, Weißenbachstraße 30, 9412 St. Margarethen/Lavanttal
Information	Daniela Merl, Tel 0463 5850 3140, daniela.merl@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0028411
Trainer:in	Ing. Gerhard Marzi Stefan Kopeinig Dipl.-Päd. Ing. Daniela Merl und 1 mehr
Veranstalter	LFI Kärnten Verein