

Bäuerliche Forellenverarbeitung und Vermarktung

Praxisorientierten Einblicke zu Anforderungen und Chancen der Fischvermarktung

Interessierte Fischzüchter und Neueinsteiger erhalten einen **praxisorientierten Einblick** in die **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.

Inhalt:

Dabei werden Grundlagen und Rahmenbedingungen zur Verarbeitung und Vermarktung von Fisch behandelt:

- Mikrobiologische Produktuntersuchung von Fischprodukten
- Hygienerichtlinien zur Direktvermarktung von Fisch
- Biorichtlinien zur Fischzucht und Vermarktung
- Lebensmittelkennzeichnung zu Fisch und Fischprodukten
- Praktische Einblicke zur Fischzucht, Schlachtung, Verarbeitung und Verkostung

Eckdaten:

Termin: Dienstag, 29. April 2025, 9:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Hotel-Gasthof Stoff GmbH, 9412 St. Margarethen bei Wolfsberg, Weißenbachstraße 30

Teilnehmerbetrag: € 70,- für Landwirte, € 40,- mit Invekos-Gutschein

Trainer:innen:

- Mag. Harald Truschner, ILV Kärnten, Lebensmittelgutachter
- Ing. Stefan Kopeinig, LK Beratung Biozentrum
- Ing. Daniela Merl, LK Beratung
- Gerhard Marzi, Fischzucht Marzi

Anmeldung und Information:

beim LFI Kärnten bis spätestens Freitag, 18.04.2025

LFI-Kursnummer: 2-0028411

Tel.: 0463/5850-2500, E-Mail: office@lfi-ktn.at

oder direkt online über folgenden Link: [Online-Anmeldung Bäuerliche Forellenverarbeitung und Vermarktung](#)

Information und Organisation:

Ing. Daniela Merl, LK Beratung

Tel.: 0463/5850-3140, E-Mail: daniela.merl@lk-kaernten.at