

Kärntner Genuss - Tradition trifft Qualität

Grundlagenkurs in Theorie und Praxis für Anfänger*innen, Quereinsteiger*innen, bäuerliche Hausschlachter*innen undbegeisterte Fleischverarbeiter*innen, die in Zukunft Fleischprodukte und Rohpökelwaren selbst herstellen möchten oder sichverbessern wollen. Inhalt: Ausgangsmaterial: Fleischzuschnitte für Speck und Wurstwaren; Pökeltechnologie, Einsatz von Konservierungsmittel und Hilfsstoffen, Gewürze, Zusatzstoffe etc.; Verarbeitungstechnologie mit Schwerpunkt Räuchern und Trocknen; Verarbeitungsfehler und deren Ursachen; Verkosten von eigenen mitgebrachten Produkten; rechtliche Rahmenbedingungen in der Fleisch-verarbeitung etc.

Der Kurs bietet eine optimale Vorbereitung für die Fleischwarenprämierung im Frühjahr 2026!

Information	
Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	145,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für
	Landwirte
	425,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Mitzubringen:	Hygienebekleidung (Schuhe, Kopfbedeckung,
	Mantel/Schürze) und wenn gewünscht selbst
	erzeugte Produkte

Verfügbare Termine

24.10.2025 09:00, St. Andrä

Ort	St. Andrä
Beginn	24.10.2025 09:00
Ende	24.10.2025 17:00
Örtlichkeit	LFS St. Andrä, Schulstraße 7, 9433 St. Andrä
Information	Karin Popatnig, Tel 0463/5850-3640,
	karin.popatnig@gmx.at
Kursnummer	2-0028675
Trainer:in	Ing. Gernot Spendier Karin Popatnig
Voranctaltor	LFI Kärnten

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 05.09.2025