

Kärntner Genuss - Tradition trifft Qualität

Grundlagenkurs in Theorie und Praxis für Anfänger*innen, Quereinsteiger*innen, bäuerliche Hausschlachter*innen und begeisterte Fleischverarbeiter*innen, die in Zukunft Fleischprodukte und Rohpökelfleischwaren selbst herstellen möchten oder sich verbessern wollen. Inhalt: Ausgangsmaterial: Fleischzuschnitte für Speck und Wurstwaren; Pökelfleischtechnologie, Einsatz von Konservierungsmitteln und Hilfsstoffen, Gewürze, Zusatzstoffe etc.; Verarbeitungstechnologie mit Schwerpunkt Räuchern und Trocknen; Verarbeitungsfehler und deren Ursachen; Verkosten von eigenen mitgebrachten Produkten; rechtliche Rahmenbedingungen in der Fleischverarbeitung 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@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0028675
Trainer:in	Ing. Gernot Spendier Karin Popatnig
Veranstalter	LFI Kärnten