

## Geflügelschlachtung ab Hof

In diesem Praxiskurs wird die fachgerechte Schlachtung, Zerlegung und küchenfertige Zubereitung von Geflügel vermittelt. Neben Lagerung, Verpackung und rechtlichen Kennzeichnungspflichten steht am Nachmittag die Hygiene im Fokus – von gesetzlichen Vorgaben über betriebliches Hygienemanagement bis hin zu praxisnahen Tipps für eine sichere und erfolgreiche Vermarktung.

### **Vormittag:**

Geflügelschlachtung und fachgerechte Eviszeration

Grobzerteilung, Lagerung und Verpackung

Vermarktungsvorschriften (Codex, Kennzeichnung...)

### **Nachmittag:**

Hygieneschulung für Hofschlachtbetriebe (rechtliche Rahmenbedingungen, Hygienemanagement, Schulung der Mitarbeiter, Tipps zur Vermarktung von Geflügelfleisch unter Berücksichtigung hygienischer Anforderungen)

---

## Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	120,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 352,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	bäuerliche Betriebe
<b>Mitzubringen:</b>	Hygienebekleidung (Schuhe, Kopfbedeckung, Mantel/Schürze)
<b>Anrechnung:</b>	1 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

## Verfügbare Termine

### 17.10.2025 09:00, Villach

Ort	Villach
Beginn	17.10.2025 09:00
Ende	17.10.2025 16:00
Örtlichkeit	Fostl's Freilandeier, St. Johanner Höhenstraße 12, 9500 Villach
Information	LFI Kärnten, 0463/5850-2500, bis spätestens Freitag, 10. Oktober 2025
Kursnummer	2-0028916
Trainer:in	Karin Popatnig Dr. Eva-Maria Sanghuber-Holzheu Ing. Gerhild Thomasser und 1 mehr
Veranstalter	LFI Kärnten Verein