Kurs zur Fischveredelung: Sensorikseminar mit Praxisinhalten

Entdecken Sie die vielseitige kulinarische Welt in der Verarbeitung von hofeigenem Fisch.

Veredelte bäuerliche Fischprodukte fördern die Aufmerksamkeit der Kunden, erhöhen den Absatz und sind deshalb wirtschaftlich interessant. Um eine gleichbleibende Produktqualität zu erzielen, bedarf es jedoch mehr, als nur guter Rezepte. Dieser Praxiskurs gibt Einblicke zur Sensorik von Fischprodukten und deren Zubereitungsmöglichkeiten.

Inhalte:

- technologische Einflussfaktoren bei der Fischverarbeitung
- sensorische Schulung anhand mitgebrachter Fischprodukte
- korrekter Zuschnitt, Gewürzabstimmung und praktische Herstellung von Pastete, Sulze, Aufstrich und Graved

Eckdaten:

Termin: Montag, 13. Oktober 2025, 9:00–17:00 Uhr
Ort: Bildungszentrum Ehrental, Ehrentaler Straße 117–119,
9020 Klagenfurt am Wörthersee
Referent:innen:

- Dr. Franz Siegfried Wagner, Lebensmittelgutachter (Institut Wagner) und Kostleiter der Alpe-Adria-Fischprämierung
- Claudia Rogatschnig, Fischzüchterin Grabenquellforelle, St. Kanzian; 2-fache Genusskronesiegerin

Kursbeitrag: € 325,– (ungefördert für nicht Landwirt:innen); € 110,– (gefördert für Landwirt:innen)

Anmeldung:

beim LFI Kärnten
Tel.: 0463/5850-2500
E-Mail: office@lfi-ktn.at

oder direkt online über folgenden Link: **Kurs zur Fischveredelung**

Information:
Ing. Daniela Merl (LK Beratung)
Tel.: 0463/5850-3140