Kurs zur Fischveredelung

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

Veredelte bäuerlichen 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

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	110,00 € Teilnehmerbeitrag für Landwirt:innen 325,00 € Teilnehmerbeitrag für Nicht-Landwirt:innen
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
Zielgruppe:	Bäuerliche Fischzüchter und Neueinsteiger

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at