
Wildzerlegekurs

In diesem Praxiskurs lernen die Teilnehmenden die fachgerechte Schlachtung, Zerlegung und küchenfertige Zubereitung von Wild.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt dabei auf der Hygiene: von einem professionellen Hygienemanagement über den Umgang mit Zoonosen in der Wildbretverarbeitung bis hin zu den rechtlichen Rahmenbedingungen.

Der Kurs bietet damit alle Grundlagen für eine sichere Verarbeitung und erfolgreiche Vermarktung von Wildfleisch.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	110,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 220,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
Fachbereich:	Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	WildtierhalterInnen
Anrechnung:	2 Stunde(n) für Hygiene, 1 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

Verfügbare Termine