

## 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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 16.11.2025