

Kärntner Genuss - Tradition trifft Qualität!

Speck- & Rohwurstherstellung für bäuerliche Direktvermarktung

Grundlagenkurs in Theorie und Praxis für Anfänger*innen, Quereinsteiger*innen, bäuerliche Hausschlachter*innen und begeisterte Fleischverarbeiter*innen, die in Zukunft Fleischprodukte und Rohpökelwaren selbst herstellen möchten oder sich verbessern wollen.

Inhalt

- Ausgangsmaterial: Fleischzuschnitte für Speck und Wurstwaren;
- Pökeltechnologie, Einsatz von Konservierungsmittel und Hilfsstoffen, Gewürze, Zusatzstoffe etc.;
- Verarbeitungstechnologie mit Schwerpunkt Räuchern und Trocknen;
- Verarbeitungsfehler und deren Ursachen;
- Verkosten von eigenen mitgebrachten Produkten;
- rechtliche Rahmenbedingungen in der Fleisch-verarbeitung etc.

Der Kurs bietet eine optimale Vorbereitung für die Fleischwarenprämierung im Frühjahr 2026!

Hygienekleidung/-schuhe erforderlich! Im Kurs wird nicht nur vorgezeigt, sondern auch selbst Hand angelegt!

Eckdaten:

Termin: Freitag, 24. Oktober 2025, 9:00–17:00 Uhr

Ort: LFS St. Andrä, Schulstr. 7, 9433 St. Andrä

Referenten: Ing. Gernot Spendier; Fleischermeister, Praktiker, Lehrer
Karin Popatnig, akad. BTin; LK-Beratung

Teilnehmerbetrag: €145,00 für Landwirte, €426,00 für nicht-Landwirte

Kursnummer: 2-0028675

Anmeldung:

bis 17. Oktober 2025 beim LFI Kärnten: Tel.: 0463/5850-2500 E-Mail: office@lfi-ktn.at

oder direkt online über folgenden Link: [Kärntner Genuss - Tradition trifft Qualität](#)

Organisation und Information:

Karin Popatnig akad. BTin

Tel.: 0676/83 555 269

E-Mail: karin.popatnig@lk-kaernten.at