

## Geflügelschlachtung ab Hof

*Mehr als Federn lassen: wie man Geflügel fachgerecht schlachtet und verarbeitet*

In diesem Praxiskurs wird die fachgerechte Schlachtung, Zerlegung und küchenfertige Zubereitung von Geflügel vermittelt. Neben Lagerung, Verpackung und rechtlichen Kennzeichnungspflichten steht am Nachmittag die Hygiene im Fokus – von gesetzlichen Vorgaben über betriebliches Hygienemanagement bis hin zu praxisnahen Tipps für eine sichere und erfolgreiche Vermarktung.

Vormittag:

- Geflügelschlachtung und fachgerechte Eviszeration
- Grobzerteilung, Lagerung und Verpackung
- Vermarktungsvorschriften (Codex, Kennzeichnung...)

Nachmittag:

Hygieneschulung für Hofschlachtbetriebe (rechtliche Rahmenbedingungen, Hygienemanagement, Schulung der Mitarbeiter, Tipps zur Vermarktung von Geflügelfleisch unter Berücksichtigung hygienischer Anforderungen)

**Hygienebekleidung: Kopfbedeckung, Schuhe, Mantel/Schürze mitbringen**

**Eckdaten:**

**Termin:** 17. Oktober 2025, 9:00-17:00 Uhr

**Ort:** Bauernhof Fostl, Familie Thomasser, St. Johanner Höhenstraße 12, 9500 Villach

**Zielgruppe:** Geflügelschlachtbetriebe (Mast, Suppenhuhn, Puten, Gänse, Enten)

**Teilnahmebeitrag:** €120,- inkl. Verpflegung/Mittagessen

**Anrechenbarkeit:** Der Besuch dieser Veranstaltung wird als TGD-Weiterbildung im Rahmen des Tiergesundheitsdienstes gem. § 11 TGD - VO 2009 angerechnet!

**Trainer\*innen:**

- Dr. Eva Maria Sanglhuber-Holzheu;
- Dipl.-Päd. Ing. Gerhild Thomasser
- Matthias Thomasser;
- Karin Popatnig akad. BT

**Veranstaltungsnummer:** 2-0028916

**Veranstalter:** LFI Kärnten

**Anmeldung:**

bis spätestens Freitag, 10. Oktober 2025, beim LFI Kärnten unter 0463/5850-2500

oder direkt online über folgenden Link: [Geflügelschlachtung ab Hof](#)

**Rückfragen:**

Karin Popatnig, akad. BTin unter Tel.: 0676/83 555 269