

Fisch gekonnt veredeln – Praxiswissen für Direktvermarkter

Praxiswissen zur Fischverarbeitung für Direktvermarkter

Entdecken Sie die **vielseitige Welt der Fischverarbeitung!** Unter der **fachkundigen Anleitung** von **Fischzüchterin und zweifacher Genussskronesiegerin Claudia Rogatschnig** lernen Sie in der **Praxis**, wie hofeigener Fisch fachgerecht zugeschnitten, gewürzt und zu besonderen Spezialitäten wie Pastete, Sulze, Aufstrich oder Graved-Fisch veredelt wird.

Veredelte bäuerliche Fischprodukte fördern die Aufmerksamkeit der Kunden und erhöhen den Absatz. und sind deshalb wirtschaftlich interessant. Sie erhalten **praktische Einblicke in die Herstellung verschiedener Fischköstlichkeiten** für die Direktvermarktung.

- **Sensorische Kriterien** zu Fischprodukten
- **Praktische Fischzubereitungen** mit korrektem Zuschnitt, Gewürzabstimmung sowie der Herstellung von Pastete, Sulze, Aufstrich, Graved, ...

Eckdaten:

- **Veranstaltungstermin:** 19.10.2026 | 09:00–13:00 Uhr
- **Veranstaltungsort:** Bildungshaus Schloss Krastowitz
- **Teilnahmebeitrag:** € 65,–
- **Trainerin:** Claudia Rogatschnig, Fischzüchterin, Grabenquellforellen
- **Mitzubringen:** Arbeitsmantel, Räucherfisch (ganz/Filet), falls vorhanden

Anmeldung und Information:

LFI Kärnten, Tel.: 0463/5850-2500,

E-Mail: office@lfi-ktn.at

Veranstaltungsnummer: 2-0031106

oder direkt online über folgenden Link: [Fisch gekonnt veredeln - Praxiswissen zur Fischverarbeitung für Direktvermarkter](#)