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 den rechtlichen Vorschriften für Hygiene, Vermarktung und Kennzeichnung steht außerdem die Geflügelhaltung im Fokus – von gesetzlichen Vorgaben über betriebliches Hygienemanagement bis hin zu praxisnahen Tipps für eine erfolgreiche Hühnerhaltung und -vermarktung.

Programm:

Geflügelschlachtung und fachgerechte Eviszeration

Grobzerteilung, Lagerung und Verpackung

Geflügelhaltung allgemein

Hygieneschulung für Hofschlachtbetriebe

Vermarktungsvorschriften (Lebensmittelcodex, Kennzeichnung...)

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Kärnten

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	120,00 € Teilnehmerbeitrag inkl. Verpflegung/ Mittagessen
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche Betriebe, die Geflügelfleisch vermarkten
Mitzubringen:	Hygienebekleidung: Kopfbedeckung, Schuhe, Mantel/Schürze mitbringen

Verfügbare Termine

14.05.2027 09:00, Villach

Ort	Villach
Beginn	14.05.2027 09:00
Ende	14.05.2027 17:00
Örtlichkeit	Fostl´s Freilandeier, St. Johanner Höhenstraße 12, 9500 Villach
Information	Karin Popatnig, Tel 0463/5850-3640, karin.popatnig@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0031467
Trainer:in	Karin Popatnig DI Gerda Maria Weber Ing. Gerhild Thomasser
Veranstalter	LFI Kärnten Verein

© 2026 - lfi.at