Fischräucherkurs

Theorie und Praxis zum fachgerechten Vorbereiten und Räuchern von Forelle, Karpfen und Wels inklusive fachgerechter Betäubung und Schlachtung und mit anschließender Verkostung der Produkte.

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	40,00 € Teilnahmebeitrag gefördert von Bund, Ländern und Europäischer Union durch den Europäischen Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds 2021-2027 Förderung EMFAF 21-27
Fachbereich:	Tierhaltung
Zielgruppe:	Fischverarbeiter:innen, Teichwirt:innen und Interessierte

Verfügbare Termine

01.01.2027 00:00,

Beginn	01.01.2027 00:00
Ende	02.01.2027 00:00
Information	Melanie Haslauer, Tel 05 0259 23107, melanie.haslauer@lk-noe.at, aquakultur@lk-noe.at
Kursnummer	3-0081865
Trainer:in	Josef Blauensteiner Günther Gratzl DI Johannes Bichl und 1 mehr
Veranstalter	LFI Niederösterreich